
STOLLEN

*250g Rosinen
etwas Rum*

Rosinen in Rum einweichen.

*500g Mehl
1 Päck. Backpulver
200g Zucker
2 Eier
250g Quark
125g Butter
125g gemahlene Nüsse*

zu einem Teig kneten. Zuletzt die Rosinen und

50g Zitronat

einarbeiten. Zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu einem dicken Rechteck ausrollen.

Marzipan

auf Puderzucker zu einem Rechteck ausrollen. Das Marzipan auf den Stollenteig legen. Den Teig zu einem Stollen zusammenschlagen.

Bei 190-200°C für ca. 60 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen mit

Ca. 70g zerlassene Butter

bestreichen. Mit

Puderzucker

bestreuen.

