

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

DOSEN CHRIST-STOLLEN

Zutaten:

Je 50 g	Zitronat, Orangeat und Rosinen
2 EL	weisser Rum oder Zitronensaft
100g	gehackte Mandeln
150g	Butter, weich
150g	Puderzucker
3 Stk.	Eier
je ¼ TL	gemahlen Ingwer, Kardamom, Zimtpulver und gemahlene Muskatblüte
250g	Magerquark
400g	Mehl
2 TL	Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben	

ZUBEREITUNG:

Zitronat und Orangeat ganz fein hacken. Mit den Rosinen in eine Schüssel geben und mit Rum mischen. Die Mischung zugedeckt ca. 15 Min. marinieren.

Inzwischen die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Dosen mit Oel einpinseln und mit Mehl bestäuben.

Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Die Eier, die Gewürze und den Quark dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Die Mischung mit den Mandeln zum Teig geben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durckneten und in drei Portionen teilen (oder ganz kleine Dosen verwenden – dann gibt es mehrere☺ - zum verschenken).

Den Teig in die Dosen füllen. Im Backofen (Mitte Umluft 160°) ca. 35-40 Minuten backen. Die Dosen herausnehmen – Vorsicht sie sind sehr heiss. Abkühlen lassen und die Stollen mit Puderzucker bestäuben. Wer keine Dosen hat – kann diese auch in schöne kleine Weckgläser backen.

En guete☺.