



**STUCKATEUR
HOLZ
ALFDORF**

Stuckateurmeister, Keller- und Schimmelsanierer



CHEFKOCH.DE

Christstollen

Mehl, Haferflocken und Backpulver auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Bittermandelöl, Rum, Gewürze und Eier hinein geben und mit einem Teil der Mehlmischung verrühren. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter, Quark, Korinthen, Rosinen, Mandeln geben. Diese Zutaten mit der restlichen Mehlmischung bedecken und von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Stollen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Ca. 50-60 Min. bei 160 -180 Grad backen. Danach mit weicher Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 20 Portionen:

375 g Mehl
125 g Haferflocken, (zart)
1 Pkt. Backpulver
175 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
etwas Salz
1 Msp. Muskat (Macis - Muskatnussblüte)
1 Msp. Kardamom
2 EL Rum, 2 Eier
175 g Butter
250 g Quark (Magerquark)
125 g Korinthen
250 g Rosinen
150 g Mandel(n), gemahlen

Zum Bestreichen:

100 g Butter
150 g Puderzucker, zum Bestäuben

Verfasser: duracell

