



Choche
& gnüsse
mit David Geisser

CHRISTSTOLLEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Sultaninen über Nacht in Rum einlegen.
Alle Zutaten in einer grossen Schüssel vermischen.
Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig zwei gleichgrosse Stollen formen und
auf das Backblech legen.

Die Stollen auf die mittlere Schiene schieben
und ca. 75 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter bestreichen,
danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

In Alufolie hält sich der Stollen ca. 4 Wochen.

Alternativen: Cranberrys/Pistazien.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

550 G WEISSMEHL
220 G ZUCKER
1 PCK. BACKPULVER
1 PCK. VANILLEZUCKER
2 EIER
375 G SULTANINEN
100 G MANDELSTIFTE
100 G MANDELN, WEISS, GEMAHLEN
MUSKATBLÜTE, GEMAHLEN
KARDAMOM, GEMAHLEN
250 G BUTTER
250 G QUARK
80 ML RUM
1 ZITRONE, SCHALE
50 G BUTTER, FLÜSSIG
PUDERZUCKER ZUM BESTREUEN

POWERED BY:



KOCHSTUDIO