

Weihnachtsstollen

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rosinen / Sultaninen	20 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Zitronat	15 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	50 Dekagramm
Feinkristallzucker	10 Dekagramm
Gemahlene / Geriebene Mandeln	12 Dekagramm
Butter	20 Dekagramm
Topfen / Quark	25 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Salz	1 Prise(n)
Schankrum	Etwas / nach Bedarf
Zimtpulver	1 Teelöffel

Zubereitung:

Butter,Zucker,Eier mixen,Topfen untermischen,mit der anderen Masse gut durchkneten und dann Stollen formen.

Anstatt des Zitronates,kann man auch die hälfte Aranzini nehmen,oder wer es nicht so zitronig mag,nur Aranzini nehmen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1640-Weihnachtsstollen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at