

Christstollen mit Marzipan

Zutaten:

500 g Mehl (Typ 405)
200 g Zucker
200 g Butter
2 Eier (Handelsklasse: M)
250 g Quark
½ Päckchen Backpulver
80 g gemahlene Haselnüsse
80 g gemahlene Mandeln
200 g Sultaninen
60 g Zitronat
60 g Orangeat
1 Teelöffel Lebkuchengewürz**
200 g Marzipan
nach Belieben Puderzucker
nach Belieben zerlaufene Butter zum bestreichen



** Lebkuchengewürz selber erstellen. Ein Beutel mit ca. 60 g enthält:

35 g Zimt
8 g Nelke
1 Teelöffel Piment
2 Teelöffel Muskatnuss
2 Teelöffel Kardamom
½ Teelöffel Ingwer
1 Teelöffel Anis

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Eier, Butter, Nüsse, Mandeln, Zitronat, Orangeat, Sultaninen, Lebkuchengewürz und Quark zu einem Teig kneten.

Teig ausrollen, Marzipan flach in der Mitte platzieren (oder in einer Rolle) und in die Teigmitte geben und zu einem Stollen formen.

Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 175 Grad ca. 70 Min. backen, dann sofort mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Die Teigmasse reicht aus für zwei Mittelgroße Stollen!

