

»Kinder-Christstollen«

Nach meiner Erfahrung mögen Kinder nicht so gerne den typischen Christstollen, weil der Geschmack der Hefe etwas herber ist und weil das Zitronat und Orangeat nicht so schmeckt. Daher ist dieses Rezept etwas anders.

Hier ein Teig auf Quark-Basis:

Die Rosinen über Nacht in Apfelsaft einlegen. Vor der Zubereitung abgießen und abtropfen lassen. (Evtl. die Rosinen weglassen, wenn Kinder sie nicht mögen.)

Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Vanillinzucker mischen. Butter-Vanille-Aroma, Lebkuchengewürz, Orangenschale, Quark, Ei, Eigelb und die weiche Butter dazugeben und alles gut durchkneten. Nun die gemahlene Mandeln und Rosinen hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls er zu sehr klebt, etwas Mehl hinzugeben.

Den Teig rechteckig auf ca. 30 x 20 cm ausrollen. Das Marzipan gut durchkneten, zu einem Rechteck von 30 x 15 cm ausrollen und auf den Teig legen, sodass an den Längsseiten noch etwas Rand bleibt. Den Teig von der längeren Seite nicht zu locker aufrollen und zu einem Stollen formen.

Den Stollen auf Backpapier legen und bei Heißluft 150°C 50-60 Minuten backen.

Nach dem Herausholen aus dem Ofen den Stollen sofort mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Diesen Vorgang wiederholen, am besten mehrmals und dazu die restliche, zerlassene Butter aufteilen.

