

Topfen-Früchte-Stollen

(für 1 Stollen á 800g)

250g Weizenmehl, glatt

½ Pkg. Backpulver

100g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillinzucker

80g Rohmarzipanmasse

1 ganzes Ei

90g Butter

150g Topfen

10g Rum

60g Rosinen

60g Mandeln, gestiftet

50g Backfrüchtemischung

50g Butter

50g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

- Mehl, Backpulver Zucker, Vanillinzucker, Rohmarzipan, Ei, zimmerwarme Butter und Topfen rasch zu einem Teig verkneten
 - Rosinen und Backfrüchtemischung mit dem Rum marinieren.
 - Gemeinsam mit den Mandeln unter den Teig kneten.
 - Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
 - Zu einem Stollen formen und auf ein Backblech legen.
 - Bei 150°C etwa 35 Minuten goldgelb backen
 - Noch heiß gut mit flüssiger Butter bestreichen und in, mit dem Vanillezucker vermischten, Staubzucker wälzen.
 - Erkalten lassen und nochmals mit Staubzucker bestäuben.
 - In Folie verpacken und kühl und trocken lagern.