



Mareens Lieblingsstollen

- 250 g Magerquark
- 200 g Korinthen
- Mehl zum Bestäuben
- 50 g Orangeat selbstgemacht
- 100 g Zitronat selbstgemacht
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone – den Abrieb
- 2 Eier
- 2 EL Rum
- 300 g Butter
- 150 g Mandelstifte
- 2 Tl. Stollengewürz
- 1 Pck. Vanillezucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zuallererst werden die Korinthen eingeweicht und das Orangeat und Zitronat hergestellt. Dazu übergieße ich die Korinthen mit dem Rum und kochendem Wasser und lasse sie mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht stehen. Dann mach ich mich ans Orangeat und Zitronat (wobei ich dies meist schon in größerer Menge vorbereitet habe). Dazu schäle ich einige Bio Orangen und Zitronen, schneide die Schale in Streifen, blanchiere sie und kochen sie ca. 1 Stunde mit Zucker ein. (den Sirup kann man hinterher super für andere

Backprojekte nutzen). Dann Würfel ich mir die benötigte Menge, der Rest wird luftdicht verpackt.

Jetzt gieße ich die Korinthen ab und lasse sie auf einem Tuch etwas trocknen.

Dann geht es auch schon an den Teig.

Dazu mische ich sämtliche trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Zitronenabrieb, Vanillezucker, Stollengewürz) in eine Schüssel.

Jetzt werden der Quark, die Eier und 200g der weichen Butter miteinander verrührt. Sobald das eine gleichmäßige Masse ist kommt die Mehlmischung hinzu und es wird alles zu einem geschmeidigen Teig verknetet.

Zum Schluss gebe ich die Mandeln, Korinthen, Orangeat und Zitronat dazu und knete alles nochmal gut durch.

Jetzt kommt mein Stollen in eine gefettete Stollenform und geht bei 160 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 50 Minuten in den Backofen.

Wenn der Stollen fertig gebacken ist mit der restlichen (flüssigen) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Ganz wichtig für den richtigen Geschmack und das gute Gelingen ist es dabei einen leckeren Glühwein zu trinken.

Fertig ist mein Lieblingsstollen 😊

Warum ist mein Stollen der beste?

Weil ich ihn mit viel Liebe backe. Und weil ich in meinem Stollen kein fertiges Orangeat und Zitronat verwende. Und das wichtigste, weil er mir und meinen Lieben jedes Jahr aufs Neue schmeckt.