



17. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Christstollen

### Zutaten:

500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Fl. Rumaroma  
½ Fl. Backölzitronen  
Einige Tropfen Bittermandel  
2 Eier  
250 g Quark  
150 g Butter  
125 g gemahlene Mandeln  
200 g Rosinen  
50 g Zitronat (je nach Geschmack)  
50 g Orangeat (je nach Geschmack)

### Zubereitung:

Alle Zutaten kräftig verkneten.  
Aus dem Knetteig einen Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
Die Oberfläche an mehreren Stellen mit einem Messer leicht einschneiden,  
dass diese beim Backen nicht einreißt.  
Ab in den vorgeheizten Ofen und bei ca. 170 °C (Umluft) 1 Stunde backen.  
Nach dem Backen direkt mit etwas geschmolzener Butter bestreichen  
und mit Puderzucker bestreuen.  
Nach dem Abkühlen kann er direkt verzehrt werden.

Viel Spaß und guten Appetit!

Jost Müsse (Grundschule Berghausen)