

Apfel-Topfen Stollen

Zutaten

500g Weizenmehl
250g Topfen
200g weiche Butter
80g Zucker
1/8 l Milch
1 Prise Salz
Vanillezucker
Zitronenschale
Orangenschale
1/2 Würfel frischer Germ

Für die Fülle:

2-3 Äpfel
50g Rosinen
Zimt
Rum
etwas Apfel- oder Quittengelee
60g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde machen. Germ einbröseln Salz und ein Teelöffel Zucker dazugeben und mit etwas warmer Milch ein Dampf machen warm stellen, aufgehen lassen (ca. 10min) Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und einen schönen geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort rasten lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat

In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten:

Rosinen in Rum einweichen (kann man schon am Vortag machen), Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden mit etwas Butter und Zucker in der Pfanne kurz andünsten Rosinen, Haselnüsse, Zimt und Gelee dazugeben und abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen die Apfelfüllung auf 2/3 des Teiges gleichmäßig verteilen an den kurzen Enden einschlagen und den Teig bis zu dem 1/3 ohne Fülle aufrollen Damit der Stollen seine Kante bekommt, dieses 1/3 etwas einschlagen und festdrücken. Den Backofen auf 250° vorheizen, den Stollen für ca. 45min in den Ofen geben und die Temperatur gleich auf 170° zurückschalten. Noch heiß den Stollen mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

2. Variante: (für Eilige) Die Fülle gleich zu Beginn vorbereiten und mit den anderen Zutaten unter den Teig kneten. Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen und kleine Stücke abstechen, diese einfach aufs Blech setzen und ca. 20 min backen kurz in zerlassene Butter tauchen und in Staubzucker wälzen.