



Beispielfoto Weihnachtsstollen (Foto: Colourbox)

Die Weihnachtsrezepte der Musi-Stars

Seer-Frontmann Fred backt Weihnachtsstollen

Zutaten:

100 dag Mehl
1 Pkg Backpulver
50 dag Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 gute Prise Salz
6 Tropfen Bittermandelaroma
3 EL Rum
2x Zitronenschale abgerieben
1 Msp. Kardamom
1 Msp. Neugewürz
4 Eier
2 Eidotter
25 dag Butter
5 dag Kokosfett
50 dag Topfen
40 dag Rosinen
20 dag Mandeln gehackt
10 dag Walnüsse gehackt
10 dag Zitronat
10 dag Orangeat

Zum Bestreichen:

10 dag Butter zerlassen
10 dag Staubzucker gesiebt

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Gewürze mischen, mit Butter, Topfen und Eiern zu einem Teig verrühren.

Rosinen, Zitronat, Orangeat und Nüsse unterkneten.

Sollte die Masse zu feucht sein, etwas Mehl unterarbeiten. Zu zwei Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen (Ober- Unterhitze 170° C) 50 - 60 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen mit flüssiger geklärter Butter bestreichen und Staubzucker darüber sieben.

Gut in Folie einwickeln und gut 2 Wochen kühl lagern!