

Topfenstollen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Weihnachten Für:



Zutaten

180 G	weiche Butter
1 EL	Vanillezucker
130 G	Kristallzucker
3	Eier
500 G	glattes Mehl
1 EL	Backpulver
1 PRISE	Salz
2 EL	unbehandelte abgeriebene Zitronenschale
200 G	gehackte Walnüsse
3 EL	Rum
4 EL	Rosinen
4 EL	Preiselbeeren
	Trockenfrüchte nach Belieben
	zerlassene Butter
	Staubzucker

Zubereitung

1. Abtrieb aus weicher Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern herstellen und Topfen untermengen.
2. Trockene Zutaten, Früchte und Nüsse nach und nach zugeben.
3. Die Masse auf bemehlte Arbeitsfläche stürzen, oval auswalken, mit Nudelholz quer eine Furche formen und in typische Stollenform bringen.
4. Bei 160° C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen.
5. Mit zerlassener Butter dick einpinseln und viel Staubzucker darüberstreuen.