

Kleiner Weihnachtsstollen

Klassischer Stollen in kleinem Format.

12 - 16 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

250 g Weizenmehl

2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)

1 Pr. Salz

1 Msp. gemahlene Gewürznelken

1 Msp. gemahlener Kardamom

1 Msp. gemahlene Muskatblüte (Macis)

1 Msp. gemahlener Ingwer

1 Msp. gemahlener Zimt

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

50 g Zitronat

50 g Orangeat

1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

50 g Butter

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

2 Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Aromen, Gewürze, Ei, Butter und Quark hinzufügen und alles zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten.

Mandeln, Zitronat, Orangeat und Rum-Rosinen kurz unterarbeiten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 25 x 20 cm) ausrollen.

- 3 Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Eine Teigseite leicht versetzt über die andere Teigseite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen (Abb. 1). Den Stollen auf das Backblech geben und backen. **Die Backofentemperatur zum Backen reduzieren!**



Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

4 Bestreichen und Bestreuen:

Die Butter zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Den Stollen etwas abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Stollen lässt sich gut verpackt etwa 3 Wochen lagern oder auch einfrieren.
- Statt der einzelnen Gewürze können Sie 1 TL Spekulatiusgewürz nehmen und 100 g Orangeat oder Zitronat.