

Quark-Christstollen

Ein weihnachtlicher Hefestollen mit Quark und Gewürzen

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Stollenbackrahmen

Hefeteig:

150 g Rosinen
100 g Korinthen
100 ml Rum
75 ml Milch
500 g Weizenmehl
2 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
150 g Zucker
175 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
½ TL Salz
½ TL gemahlener Kardamom
½ TL gemahlener Zimt
½ gestr. TL gemahlene
Gewürznelken
1 Msp. gemahlene Muskatblüte
(Macis)
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Außerdem:

75 g Butter
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Rosinen und Korinthen in eine Rührschüssel geben, mit dem Rum übergießen und mehrere Std. ziehen lassen (am besten über Nacht).

2 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Trockenbackhefe hineingeben, 1 Teelöffel von dem Zucker und Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen. Übrige Zutaten (außer Trockenfrüchte und Mandeln) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit 3 Lagen Backpapier belegen und den ausgezogenen Backrahmen (40 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 3 Den Teig mit Trockenfrüchten, Mandeln, Rosinen und Korinthen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche verkneten. Den Teig zu einem Stollen formen: Teig zu einer 40 cm langen Rolle formen und mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken (Abb. 1).



- 4 Eine Hälfte leicht versetzt auf die andere schlagen (Abb. 2).



- 5 Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen (Abb. 3).



- 6 Den geformten Stollen auf das Backblech in den Stollenbackrahmen legen. Nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (Abb. 4).



- 7 **Zum Backen die Temperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Minuten

- 8 Stollen nach dem Backen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Backrahmen entfernen. Butter zerlassen, den noch heißen Stollen damit bepinseln und das Gebäck erkalten lassen.
- 9 Den Stollen mit Puderzucker bestreuen. Der Stollen schmeckt am besten, wenn er in Alufolie gewickelt (Abb. 5) mind. 1 Woche durchzieht.



Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die gemahlene Gewürze durch 2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma austauschen.