



# CHRISTSTOLLEN



## QimiQ VORTEILE

- Perfekt zum Backen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



mittel

## Tipps

Vor dem Servieren mit einer Mischung aus Vanillezucker und Staubzucker bestreuen.

## ZUTATEN FÜR 1 STOLLEN

<b>250 g</b>	
<b>100 g</b>	Brauner Zucker
<b>1 Würfel</b>	Frische Hefe
<b>300 g</b>	Butter, weich
<b>2</b>	Ei(er)
<b>2</b>	Eigelb
<b>700 g</b>	Weissmehl
<b>80 g</b>	Rosinen
<b>100 g</b>	Mandeln, gemahlen
<b>150 g</b>	kandierte Früchte
<b>6 cl</b>	Rum
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
	Ei(er), zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Zucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig ausrollen und zur Hälfte einschlagen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
5. Stollen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 40-50 Minuten backen.