



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

150 g	Butter
150 g	Staubzucker
	Vanillezucker
3 Stk.	Eier
250 g	Topfen
	Saft einer Zitrone
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Orangensaft, frisch gepresst
	Orangenschale
400 g	Trockenfrüchte
5 cl	Obstschnaps
600 g	Mehl
1 Pkg.	Weinsteinbackpulver

Mein persönlicher Tipp

Gerade in der Weihnachtszeit ist selbstgemachter Stollen, hübsch verpackt, ein nettes Mitbringsel für Naschkatzen. Bei kleineren Stollen ist die Backzeit entsprechend zu verkürzen.:

Bettina Dietinger

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Kekse & selbstgemachte
Naschereien*

Feiner Topfenstollen

Zubereitung

- o Dörrobst (Kletzen, Dörrzwetschken) in kleine Stücke schneiden und am besten über Nacht in Obstbrand und Saft von Zitrusfrüchten einweichen.
- o Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
- o Topfen, Orangen- und Zitronenschalen dazurühren.
- o Das Mehl mit Backpulver mischen und darüberstreuen.
- o Eingeweichtes Dörrobst begeben und den Teig durchkneten (Teig muss fest sein).
- o Den Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- o Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 70 Minuten backen.
- o Nach 50 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken (damit der Stollen nicht zu dunkel wird).
- o Stollen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.
- o Tipps: Trockenobst kann je nach Verfügbarkeit variiert werden. Fein schmecken auch getrocknete Kirschen, Äpfel, Pfirsiche, Marillen, Hagebutten etc.