



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

Feiner Topfenstollen



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*

