

Weihnachtstollen

Für etwa 40 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Gehzeit: ca. 1 ¼ Stunde

Backzeit: ca. 1 Stunde

ca. 120 kcal • 3,5 g Fett • 15,5 g Kohlenhydrate • 26,3 % Fettkalorien

Zutaten

550g Mehl

40g Hefe

75g Zucker

1/8 l Milch (1,5% F.)

200g Halbfettmargarine

1 Prise Salz

1 TL gemahlener Kardamom

1 TL gemahlener Zimt

1 P. Orangeback

50g gewürfeltes Zitronat

50g gewürfeltes Orangeat

50g Magerquark

250g Rumrosinen

20g Puderzucker

3 P. Vanillezucker

20g Butter

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Einen Esslöffel Zucker dazugeben.
2. Die Milch erwärmen, in die Mulde gießen und rühren, bis sich die Hefe und der Zucker auflösen. Mit einem Viertel des Mehls zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig zudecken und etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Die Margarine zerlassen und etwas abkühlen lassen. Zucker, Salz, Gewürze, Orangeback, Zitronat, Orangeat und das restliche Mehl in den Vorteig einkneten. Den Quark unter die zerlassene Margarine rühren und ebenfalls in die Masse kneten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
4. Dann die Rumrosinen unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche glatt kneten und zu zwei gleich großen Rollen von etwa 3 cm Ø formen.
5. Die Rollen mit dem Nudelholz in der Mitte etwas dünner ausrollen. Die beiden Teighälften aufeinander legen und zusammen drücken.
6. Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Stollen auf die zweite Einschubleiste von unten schieben. Die Backhitze auf 170°C reduzieren und etwa 1 Stunde backen.
7. Den Puderzucker sieben und mit dem Vanillezucker vermischen. Die Butter zerlassen. Den Stollen noch warm mit der Butter bestreichen und in der Zuckermischung wälzen.