

Annes Nuss-Stollen

Warum nicht einmal etwas Besonders: Backen Sie doch einen gefüllten Stollen.

Sein feines Nussaroma macht ihn zu einem nicht nur in der Weihnachtszeit begehrten Geschenk.

Er muss ja nicht gleich 16 Zentner schwer sein wie der Christstollen, der einst für August den Starken gebacken wurde und von Pferden aus dem Backofen gezogen werden musste.

50g Sultaninen

50g Rosinen

1 Tasse Arrak oder Rum

500g Mehl

1 Päckchen Backpulver

125g brauner Zucker

175g Butter

250g Magerquark

220g kleingehackte Walnüsse oder Haselnüsse

2 Eier

1 Eßl. Öl

2 Eßl. Rum

2 Päckchen Vanillzucker

Saft und Schale von einer 1/2 ungespritzten
Zitrone

1 Prise Muskat

1 Prise Kardamom

Füllung:

200g gemahlene Haselnüsse

150g Zucker

1 Teel. Rosenwasser (Rum geht auch)

6-8 Eßl. Milch

evtl. einige Tropfen Bittermandelöl

Margarine zum Einfetten

Zum Garnieren:

50g Butter, Puderzucker

Sultaninen und Rosinen waschen, abtrocknen und mit Alkohol einige Stunden durchziehen lassen.

Das mit Backpulver vermischte Mehl mit allen Zutaten, jedoch mit nur 200g Nüsse, mit dem Knethaken verarbeiten, Sultaninen und Rosinen untermischen.

Den Stollenteig dick zu einem Rechteck ausrollen. Alle Zutaten für die Füllung gut mischen und auf den Stollenteig verteilen. Den Stollen aufrollen, die Enden fest andrücken.

Die restlichen Nüsse über den Stollen verteilen.

Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 60 Minuten bei 180-200 Grad oder Stufe 2-3 backen.

Den Nußstollen sofort mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Puderzucker überstäuben.