

# Christstollen



## Zutaten

- 200 g Butter
- 100 g Gehackte Mandeln
- 500 g Glattes Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Msp Kardamom gemahlen
- 1 Msp Muskat gerieben
- 250 g Trockenfrüchte (je nach Belieben)
- 150 g Rosinen
- 2 cl Rum
- 250 g Topfen
- 1 Pkg Vanillezucker
- 180 g Kristallzucker
- 2 Eier
- 60 g Butter
- Staubzucker

## **Zubereitung**

Mehl und Backpulver vermischen. Gewürze, Rum, Eier, Butter und Topfen zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Früchte und die Mandeln zum Schluss noch einarbeiten.

Einen Stollen formen. Anschließend eine passende Form mit Backpapier auslegen und den Stollen vorsichtig in die Form geben.

Im vorgeheiztem Backrohr bei 175°C ungefähr 60 Minuten backen.

Zum Abschluss den noch heißen Stollen mit flüssiger Butter vollkommen bestreichen und mit Staubzucker dick bestreuen.