



Benötigte Zutaten

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 TL	Stollengewürz
150 g	Premium Teebutter (gewürfelt)
120 g	Premium Topfen
3	Eier
100 g	gehackte Mandeln
100 g	Marzipan (gewürfelt)

Nach dem Backen:

80 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
20 g	Hagelzucker
Premium Teebutter zum Einfetten	

Gläser mit Deckel

Weihnachtsstollen im Glas

In einer Woche ist Weihnachten! Falls Sie noch auf der Suche sind nach einem Last Minute-Weihnachtsgeschenk sind, dann empfiehlt Fernsehgartenköchin Iris Köck einen Weihnachtsstollen im Glas: Pfiffig, selbstgemacht, süß und einfach zu transportieren.

Anleitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Stollengewürz vermischen. Butter, Eier und Topfen mit den Quirlen eines Handrührgerätes einrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Mandeln, Marzipan und optional den Früchte-Mix und Rum unterheben. Den Teig in gefettete und ofenfeste Schraubgläser füllen, dabei ein Drittel freilassen, da der Stollen beim Backen aufgeht.
3. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten bei 190 °C backen.
4. Nach dem Backen die heißen Stollen mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten



Optional:

Früchte-Mix (Zitronat)

etwas Rum