



Benötigte Zutaten

500 g	Topfen 20%
500 g	Mehl glatt
180 g	Butter weich
3	Eier
130 g	Feinkristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz
2 EL	Zitronenschalenabrieb
200 g	Haselnüsse gehackt
1 Fläschchen	Bittermandelöl aroma
1/2 Saft	Zitrone
3 cl	Rum

Topfenstollen

Traditionsreiche Hausmannskost

Anleitung

Zubereitung

1. Butter, Salz und Zucker zusammen mit Vanillezucker und den nach und nach zugegebenen Eiern schaumig rühren.
2. Topfen, Zitronensaft und Zitronenschale mit Rum sowie Aroma einrühren.
3. Die Haselnüsse, Rosinen, Trockenobst oder andere Wunschzutaten einrühren.
4. Das Mehl mit Backpulver auf ein Küchenbrett gut versieben.
5. In die Mitte die Topfenmasse geben und gut verkneten.
6. Stollen formen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C ca. 60 bis 70 Minuten unter Aufsicht backen.
8. Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.
9. Nachdem die Stollen ausgekühlt sind, in Klarsichtfolie wickeln.

Nach Wunsch

10. Insgesamt 4 EL Rosinen, gehackte kandierte Früchte, Zitronat oder getrocknete Früchte, Saft von 1/2 Zitrone, 3 cl Rum, Butter zum Bestreichen, Staubzucker zum Bestreuen

Butter, Salz und Zucker zusammen mit Vanillezucker und den nach und nach zugegebenen Eiern schaumig rühren. Dann Topfen, Zitronensaft und Zitronenschale mit Rum sowie Aroma einrühren. Nun die Haselnüsse, Rosinen, Trockenobst oder andere Wunschzutaten einrühren. Anschließend das Mehl mit Backpulver auf ein Küchenbrett gut versieben, in die Mitte die



Topfenmasse geben und gut verkneten. Dann Stollen formen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C ca. 60 bis 70 Minuten unter Aufsicht backen. Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen. Nachdem die Stollen ausgekühlt sind, in Klarsichtfolie wickeln.

Nach Wunsch:

insgesamt 4 EL Rosinen, gehackte kandierte Früchte, Zitronat oder getrocknete Früchte

Saft von 1/2 Zitrone

3 cl Rum

Butter zum Bestreichen

Staubzucker zum Bestreuen



Ein Rezept der:

AMA Marketing