SPEKULATIUSSTOLLEN / CHRISTSTOLLEN OHNE GETROCKNETE FRÜCHTE

Dieser Stollen ist vor allem in der Adventszeit total lecker. Er schmeckt bereits am ersten Tag gut, schmeckt aber natürlich von Tag zu Tag besser. Das Spekulatiusgewürz gibt ihm die besondere winterliche Note.

Zubereitungszeit
20 Minuten

Back-/Kochzeit
45 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 1

ZUBEREITUNG

Verrühre das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanilleextrakt, Spekulatiusgewürz und Salz. Rühre die Butter in kleinen Stücken, Quark, die Eier und den Zitronenschalenabrieb kurz ein. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel zusammen und schneide 1/3 davon ab.

Verrühre die Milch mit dem Kakaopulver. Reibe das Marzipan fein. Verknete das Drittel Teig mit dem Kakao, Marzipan und den gehackten Mandeln.

Rolle den hellen und dunklen Teig jeweils auf die Größe von etwa 30×35 cm aus.

Bestreiche den hellen Teig mit der Milch und lege den dunklen Teig darauf. Rolle den Teig von der langen Seite her etwa bis zum Drittel auf. Rolle die andere Seite auch auf und lege diese größere Rolle auf die kleinere und drücke sie leicht an. Ziehe die Dauerbackfolie mit dem Stollen auf das perforierte Backblech.

Vermische den braunen und weißen Zucker. Bestreiche den Stollen mit einem Drittel der flüssigen Butter und bestreue ihn mit einem Drittel der Zuckermischung. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten.

Bestreiche ihn erneut mit einem Drittel der Butter und bestreue ihn mit einem Drittel der Zuckermischung und backe ihn weitere 10-15 Minuten.

Nimm den Stollen aus dem Ofen und bestreiche ihn mit der restlichen Butter und bestreue ihn mit dem restlichen Zucker. Lass ihn abkühlen und schneide ihn zum Servieren in Scheiben.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

STOLLENTEIG:

- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **1** Backpulver
- [ ] **90 g** Zucker
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **2 TL** Spekulatiusgewürz
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **125 g** Butter (weich)
- [ ] **250 g** Quark (Magerstufe)
- [ ] **1** Zitrone (unbehandelt)
- [ ] **2** Eier

FÜR DIE FÜLLUNG:

- [ ] **3 EL** Milch
- [ ] **20 g** Kakao
- [ ] **100 g** Marzipanrohmasse
- [ ] **100 g** Mandeln (gehackt)

ZUM BESTREICHEN DES HELLEN TEIGES:

- [ ] **2 EL** Milch

ZUM FERTIGSTELLEN:

- [ ] **50 g** brauner Zucker
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **100 g** Butter (flüssig)

ZUM DEKORIEREN:

- [ ]

SPEKULATIUSSTOLLEN / CHRISTSTOLLEN OHNE GETROCKNETE FRÜCHTE

süßer Schnee