



Christstollen gehört in der Weihnachtszeit einfach dazu. Viele mögen aber Orangeat und Zitronat nicht so gerne und finden es zu aufwendig. Mit diesem ganz einfachen Rezept aus Schüttelteig mit Orangen- und Zitronenpaste zauberst du köstliche kleine Stollen Stücke. Die Rosinen in den Christstollen Bites könnt ihr z. B. durch Cranberries ersetzen. Das Konfekt eignet sich zum Snacken zwischendurch oder hübsch verpackt auch als Mitbringsel und Geschenk.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 32 cm

Breite: 37 cm

## VORBEREITUNG

Gib die Rosinen mit dem Apfelsaft in eine Schüssel, so können sie die Flüssigkeit aufnehmen. Friere die Marzipanmasse kurz ein und schneide sie dann in grobe Stücke. Stelle einen Backrahmen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech. Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.



Statt Apfelsaft kannst du z. B. auch Rum verwenden. Statt den Rosinen kannst du auch Cranberries verwenden. Statt Orangeat und Zitronat verwende ich meine Pasten, du kannst es aber nach Belieben auch hinzufügen.

## FÜLLUNG:

- 100 g** Rosinen
- 50 g** Apfelsaft
- 200 g** Marzipanrohmasse

## TROCKENE ZUTATEN:

- 300 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver
- 200 g** Zucker
- 200 g** Mandeln (gemahlen)
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Zimt

## SCHÜTTELTEIG

Vermische die trockenen Zutaten miteinander in einer großen Schüssel mit Deckel. Füge dann die flüssigen Zutaten hinzu und verschließe den Deckel. Schüttele den Teig, bis sich alles gut verbunden hat.



Du kannst die Zutaten auch mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verrühren.

## FLÜSSIGE ZUTATEN:

- 180 g** Butter (flüssig)
- 4** Eier
- 250 g** Quark
- 200 g** Milch
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Orangenpaste
- 1 TL** Zitronenpaste

## CHRISTSTOLLEN BITES BACKEN

Hebe die Rosinen unter den Teig und fülle ihn in den Backrahmen. Streue die Marzipanstücke darüber und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe und nimm den Kuchen aus dem Ofen, sobald er gar ist. Bereite in der Zwischenzeit die Glasur vor.

## ZUM BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- 80 g** Butter
- 100 g** Puderzucker

## BESTREICHEN UND SERVIEREN

Schmilz kurz vor Ende der Backzeit die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle. Bestreiche den noch heißen Kuchen mit der flüssigen Butter und streue den Puderzucker darüber. Lasse den Kuchen dann vollständig abkühlen. Entferne den Backrahmen und die Backfolie und schneide den Christstollen zum Servieren in

## CHRISTSTOLLEN BITES / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #87



kleine Stücke. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Luftdicht verpackt halten sich die Christstollen Bites im Kühlschrank etwa eine Woche.