

Der Christstollen

- - ist der Klassiker zur Weihnachtszeit



Zutaten

80	g	Margarine oder laktosefreie Butter
100	g	SukrinMelis Puderzucker
10		Tropfen Vanille-Extrakt ätherisches Gewürzöl (Sonnentor)
125	g	Seidentofu oder laktosefreien Magertopfen
1		Ei oder
1	TL	getr. Xanthan und etwas mehr Seidentofu
	etwas	Zitronensaft
180	g	Hammermühle Mehl-Mix hell
0.5	Pkg	Weinsteinbackpulver
60	g	gem. Mandeln
1	TL	Zimt
80	g	Rosinen
40	g	Zitronat/Orangeat
2	EL	Orangensaft oder Rum
150	g	Marzipan
25	g	zerlassene Margarine od. Butter zum Einwickeln
	etwas	SukrinMelis Staubzucker

Zubereitung

Die Rosinen grob hacken und in Orangensaft oder Rum einweichen.

Butter, Zucker und Vanille Gewürzöl cremig rühren. Ei, Seidentofu und Zitronensaft nacheinander unterrühren. Mehl-Mix hell mit Backpulver, Mandeln und dem Gewürz trocken vermischen und alles zu einem glatten Teig rühren.

Den noch weichen Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Den nun kompakteren Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Gehackte Früchte in den Teig kneten. Dabei nur sehr wenig Mehl einarbeiten, damit der Teig nicht klebt.

Den Teig mit dem Nudelholz zu einem ca. 4 cm dicken Oval formen. Auf einem Drittel, der langen Seite mit dem Wellholz leicht eindrücken.

Der Christstollen

- - ist der Klassiker zur Weihnachtszeit

Den Marzipan zu einer Stollen-langen Rolle formen und der Länge entlang, in die Mitte der übrigen Teigfläche legen. Den Teig stollenartig übereinanderschlagen und in zwei fingerbreite Abschnitte teilen.

Stollenhappen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf mittlerer Schiene je nach Größe für circa 40 Minuten backen. Bevor der Stollen zu dunkel wird kann man ihn zu späterer Backzeit mit Alufolie abdecken.

Die Stollen sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Nur Geduld! – Der Stollen bekommt das typische Aroma erst nach einigen Tagen. Bis dahin einfach in Frischhaltefolie wickeln oder in einer Blechdose aufbewahren.

Rezeptart: Kuchen - Muffins & Co | Unverträglichkeiten: Low Carb, Glutenfrei | Saison: Winter, Weihnachten | Zubereitung: Backen