



125 g Korinthen  
125 g Rosinen  
Rum

500 g Mehl  
1 Pk. Backpulver  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Quark  
125 g Butter weich  
50 g Butterschmalz

2 Eier  
4 Tr. Bitter-Mandel-Aroma  
4 Tr. Zitronen-Aroma  
1 Msp. Kardamom  
1 Fl. Rum-Aroma

40 g Zitronat  
40 g Orangeat

50 g zerlassener Butter

und einen Tag vor dem Backen in eine Schüssel geben, mit überschütten, so dass sie gut bedeckt sind. Das Ganze abdecken und über Nacht kühl stellen. Am Backtag das Beeren-Rum-Gemisch in einem Sieb gut abtropfen lassen (den Rum auffangen – er kann für andere Gebäcke oder für einen guten Grog verwendet werden). Danach mit Küchenpapier gut trocken tupfen und in etwas Mehl wälzen.

mit mischen und in die Schüssel der Küchenmaschine sieben. und dazugeben. und sowie (früher Rinderfett/-talg) zimmerwarm zufügen und mit dem Knethaken auf niedriger Stufe vermengen. Dann und mit sowie und einarbeiten, weiter rühren, dann das Beeren-Rum-Gemisch einarbeiten. Wer mag, fügt noch und dazu, beides unterheben und noch kurz verkneten. (Wenn man mit den Händen knetet, sollte man diese mit Öl einreiben, dann bleibt der Teig nicht an den Fingern kleben.)

Den Teig in eine Stollenform geben und in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen stellen. Nach 20 min die Temperatur auf 170 °C reduzieren, nach weiteren 15 min auf 160 °C stellen und nochmal ca. 30 min backen (Gesamtdauer somit 65 min). Per Stäbchenprobe prüfen, ob der Stollen noch im Backofen bleiben muss. Die Stollenform kann nach ca. 50 min abgenommen werden, damit der Teig noch eine schöne Farbe erhält. Wenn der Stollen zu dunkel wird, weiter zurückschalten, bzw. mit Alufolie abdecken, aber mindestens 60 min im Ofen lassen.

Den noch warmen, Stollen mit bestreichen und abkühlen lassen.

Den erkalteten Stollen noch einmal mit flüssiger Butter einpinseln und sofort ordentlich viel Puderzucker darüber geben. Wird die Butter fest, bleibt der Zucker am Stollen kleben.

In Alufolie eingepackt ist der Stollen ca. 3 Wochen haltbar.