

# Stollen

## Für zwei 900-g-Stollen:

500 g Mehl	1 Pck. Backpulver	170 g selbstgem. Vanille-Zucker
Salz	1 Flasche Rum-Aroma	4 Tr. Zitronen-Aroma
4 Tr. Bittermandel-Aroma	1 Msp. Muskat	2 Eier
200 g Schmand	125 g Mozzarella	175 g Butter, flüssig
125 g Rosinen	100 g Mandeln, gemahlen	100 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Zitronat	50 g Orangeat	50 g Korinthen
Puderzucker	50 g Butter	

Den Vanille-Zucker erhält man dadurch, dass man über Monate die ausgeschabten Vanille-Schoten in Zucker einlegt. Den Erfolg erkennt man daran, dass der Zucker leicht fest wird.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker, den Mandeln und den Haselnüssen gut mischen.

Den Schmand mit der Mozzarella-Kugel mixen. Danach die Zutaten (ohne Rosinen, Zitronat, Orangeat und Korinthen) hinzufügen.

Die Mehl-Mischung auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde machen, den Ansatz nach und nach in das Mehl einarbeiten; lange und gut kneten. Kurz vor dem Ende Rosinen, Zitronat, Orangeat und Korinthen einarbeiten.

Aus dem Teig zwei Brote formen; jeweils längs ein Drittel abdrücken und einschlagen.

Das Backblech einfetten, die Stollen darauf legen und auf der 2. Schiene von unten, ca. 60 min. backen.

Butter erwärmen, auf den warmen Stollen streichen und mit Puderzucker bestäuben.

NN am 15. November 2016