



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen 20%
500 g	Mehl glatt
180 g	Premium Teebutter weich
3	Eier
130 g	Feinkristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz
2 EL	Zitronenschalenabrieb
200 g	Haselnüsse gehackt
1 Fläschchen	Bittermandelöl aroma
1/2 Saft	Zitrone
3 cl	Rum

Topfenstollen

Traditionsreiche Hausmannskost

Anleitung

Zubereitung

1. Butter, Salz und Zucker zusammen mit Vanillezucker und den nach und nach zugegebenen Eiern schaumig rühren.
2. Topfen, Zitronensaft und Zitronenschale mit Rum sowie Aroma einrühren.
3. Die Haselnüsse, Rosinen, Trockenobst oder andere Wunschzutaten einrühren.
4. Das Mehl mit Backpulver auf ein Küchenbrett gut versieben.
5. In die Mitte die Topfenmasse geben und gut verkneten.
6. Stollen formen.
7. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C ca. 60 bis 70 Minuten unter Aufsicht backen.
8. Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.
9. Nachdem die Stollen ausgekühlt sind, in Klarsichtfolie wickeln.

Nach Wunsch

10. Insgesamt 4 EL Rosinen, gehackte kandierte Früchte, Zitronat oder getrocknete Früchte, Saft von 1/2 Zitrone, 3 cl Rum, Butter zum Bestreichen, Staubzucker zum Bestreuen

Nach Wunsch:

insgesamt 4 EL Rosinen, gehackte kandierte Früchte, Zitronat oder getrocknete Früchte

SalzburgMilch



Saft von 1/2 Zitrone

3 cl Rum

Butter zum Bestreichen

Staubzucker zum Bestreuen



Ein Rezept der:

AMA Marketing