

Anisbrot #5613

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Stollen

100 g Dörraprikosen
75 g Rosinen
50 ml Rum
500 g Mehl
1 pk Backpulver
150 g Zucker
2 pk Bourbon Vanillezucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1/4 ts Kardamompulver
1/4 ts Nelkenpulver
250 g Ricotta; oder Naturquark
150 g Weiche Butter
2 Eier
50 g Mandelstifte

*** ZUM FERTIGSTELLEN**

75 g Butter
Puderzucker; zum Bestreuen

*** NACH EINEM REZEPT VON**

-- Anne-Marie Wildeisen
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Dörraprikosen in kleine Würfelchen schneiden. Mit den Rosinen in eine große Tasse geben und mit dem Rum beträufeln. Etwa drei oder vier Stunden ziehen lassen.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Kardamom- und Nelkenpulver sowie Ricotta oder Quark beifügen. Butter in kleinen Stücken dazuschneiden. Eier verquirlen und begeben. Zuerst alles mit einer Kelle mischen, dann von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zuletzt die marinierten Dörrfrüchte und die Mandelstifte unterarbeiten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa fünfundzwanzig bis dreißig cm auswallen. Die eine Teigseite zu drei Vierteln über die andere schlagen. Mit der Handkante so nachformen, dass die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Aus Alufolie einen etwa drei cm breiten Streifen falten und fest um den Stollen legen, damit dieser beim Backen nicht auseinanderläuft. Den Stollen

im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille sechszig bis fünfundsechzig Minuten backen. Wenn nötig nach etwa dreißig oder vierzig Minuten Backzeit mit Folie abdecken, damit der Stollen nicht zu dunkel wird.

Die Butter schmelzen. Den noch heißen Stollen damit bestreichen. Auskühlen lassen. Dann dick mit Puderzucker bestreuen.

Der Stollen lässt sich kühl aufbewahrt und in Alufolie eingewickelt zwei bis drei Wochen lagern.