

Lockerer Topfenstollen

Ein Rezepttipp von:
Christine Singer aus Oberbayern

„Unser Topfenstollen ist ein traditionelles Familienrezept, denn wir sind ein oberbayerischer Milchviehbetrieb. Er kündigt bei uns den Beginn der Adventsbäckerei an. Er geht schnell und einfach, ist ohne Lagerzeit sofort verwendbar und hält sich in der kühlen Speis, eingewickelt in Alufolie, lange frisch. Das finde ich ideal, man hat immer was Selbergemachtes da, wenn Besuch kommt.“



ZUTATEN:

500 g feines Dinkelmehl
(davon 100 g frisch gemahlenes
Dinkelvollkornmehl)
1 Pck. Backpulver
2 Eier
500 g magerer Topfen
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
Abrieb einer Biozitrone
je 50 g gehacktes Orangeat und
Zitronat
5 El Rumrosinen
2 El Rum
100 gestiftelte, geschälte Mandeln

zum Bestreichen:

100 g zerlassene Butter
Puderzucker zum bestäuben

ZUBEREITUNG:

- 1 Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb, Eiern, Topfen und dem Rum einen Knetteig zubereiten.
- 2 Orangeat, Zitronat und Rumrosinen unterkneten und die gestiftelten Mandeln unterkneten.
- 3 Einen Laib formen und in eine Stollenform geben oder nach traditioneller Art einen Stollen formen.
- 4 Je nach Ofen bei 160° - 180° C auf der untersten Schiene backen.
- 5 Noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.