

## Stollen- Kuchen vom Blech – mit oder ohne Marzipan und Puderzucker

### **Zutaten:**

400 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
100 g	Haselnüsse, gemahlene
250 g	Magerquark
150 g	Zucker
200 g	Butter
4	Eier
1 Pck.	Bourbon- Vanillearoma
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
200 g	Rosinen (Cranberries, Kirschen - wer Rosinen nicht mag)
150 g	Marzipanrohmasse (geht durchaus auch ohne)
1 Msp.	Koriander
1 Msp.	geriebene Muskatnuss,
75 g	Rum zum Einweichen



### **Außerdem:**

100 g	Butter
100 g	Zucker und Puderzucker zum Bestäuben (kann gerne auch weggelassen oder durch einen dezenten Auftrag einer Zitronen- / Schoko- Zuckerglasur ersetzt werden)

### **Zubereitung**

- Arbeitszeit ca. 30 Minuten  Backzeit ca. 25 Minuten  Gesamtzeit ca. 55 Minuten
- Rosinen (oder Austauschfrüchte), Zitronat und Orangeat etwas klein hacken, bzw. schneiden, in Rum einweichen und gut durchziehen lassen.
- Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39cm) fetten. Die Backröhre auf 190 °C Ober-/Unterhitze oder bei Umluft auf 175 °C, vorheizen. (Umluft trocknet ggf. den Teig etwas aus)
- Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne, ohne Fett anrösten.
- Das Marzipan – am besten vorher kurz ins Gefrierfach gelegt – grob raspeln (kann auch weggelassen werden).
- Mehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel geben, Nüsse, Quark, Zucker, Bourbonvanille, Eier, Butter und die Gewürze zugeben und zu einem Mürbeteig verarbeiten.
- Die eingeweichten Rosinen (oder Austauschfrüchte), Orangeat und Zitronat unter den Teig geben und das geraspelte Marzipan darunter kneten.
- Den Teig in die Fettpfanne geben und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen.

### **Als Abschluss kann man:**

- Butter schmelzen lassen, den noch warmen Kuchen damit einstreichen, sofort mit etwas Zucker überstreuen und mit Puderzucker bestäuben
- oder die Zitronen- Zuckerglasur mit einem Backpinsel dünn darüber streichen
- Auskühlen lassen.

### **Anmerkungen!**

- Wie immer haben wir die Zuckermengen etwas reduziert und ggf. auch in Anteilen durch Süßungsmittel (wie Süßstoff / Erythrit) ersetzt. Zu einem grundsätzlicher Ersatz / Austausch ist nicht zu raten, da Erythrit dann unangenehm vorschmeckt und Süßstoff ggf. den Kuchen zu schnell braun werden lässt und auch deutlich abführend wirken kann.
- Wer statt Rosinen andere Früchte verwendet, sollte diese gut abtropfen lassen und ggf. durch kurzes Anrösten mit wenig Staubzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren

**Probiert Euch aus** und genießt einen Stollenkuchen, der soviel einfacher, schneller und unaufwendiger zu backen ist, als ein „richtiger“ Weihnachtsstollen und trotzdem wunderbar nach Stollen schmeckt.

Weihnachtsstollen solltet Ihr Euch zum Fest vom Bäcker Eures Vertrauens holen und in Eurer Diabetes und Magen- OP angemessenen Mengen zum Fest genießen.