Cranberry-Cheesecake

Cheesecake geht ja bekanntlich immer. In der Weihnachtszeit darf er somit auch nicht fehlen. Ich liebe Cranberries und was liegt da näher als Cheesecake und Cranberries zu kombinieren. Es ist ein wirklich cremiger Kuchen, der durch die Fruchtfüllung zu etwas ganz Besonderem wird. Dazu ein Cappuccino und der Tag ist perfekt.

Rezept:
Zutaten: 26er Springform
Keksboden:
• 200g Kakao-Butterkekse
• 100g flüssige Butter

Füllung:
• 675g Frischkäse
• 200g Zucker
• 180ml saure Sahne
• 1TL Vanillepaste
• 50ml Orangenlikör

• 3 Eier Gr.L

Cranberry-Fruchtgelee:
• 125g Cranberries
• 30ml Rotwein oder Orangensaft
• 1TL Vanillepaste
• 1,5EL Zucker
• 1-2TL Zimt

Zubereitung:
Fruchtgelee:
Cranberries, Zucker, Zimt und Vanillepaste mit dem Rotwein (bzw. mit dem Orangensaft) aufkochen und etwas köcheln lassen. Mit dem Pürierstab alles zerkleinern. Danach in den Kühlschrank stellen.

Keksboden:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26er Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
Kekse im einem Mixer zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermischen. Gleichmäßig in der Form verteilen, dabei einen Rand von ca. 2,5cm Höhe formen und alles gut festdrücken. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160°C runterstellen.

Füllung:
Frischkäse und Zucker mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe vermengen. Anschließend die saure Sahne, die Vanillepaste und den Likör vorsichtig unter die Masse rühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in zwei Portionen mit dem Teigspatel unterheben.
Nun die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem kalten Boden verteilen. Die Hälfte vom Cranberry-Gelee in Klecksen auf die Creme geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen. Die restliche Masse in die Form füllen, das übrige Gelee in Klecksen darauf verteilen und wieder spiralförmig einarbeiten. Die Form vorsichtig auf den Tisch klopfen, damit noch

vorhandene Luftbläschen verschwinden.
Jetzt eine mit Wasser gefüllte Auflaufform auf die unterste Schiene des Backofens stellen und die Backform auf die 2te Schiene von unten legen. In 45-55 Minuten fertigbacken. Den Backofen ausstellen, die Tür einen kleinen Spalt öffnen und den Cheesecake 1 Stunde darin abkühlen lassen. Jetzt aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen und bei Zimmertemperatur komplett erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank, für mindestens 4 Stunden, durchkühlen. Am Besten über Nacht. Jetzt kann man den Cheesecake vorsichtig aus der Form heben und Servieren.

Guten Appetit!

Clementine-Spekulatius-Torte

-
-

Diese Clementine-Spekulatius-Torte ist ein herrliches Gebäck für den Weihnachts-Kaffeetisch. Durch die fruchtige Quarkcreme schmeckt sie leicht und der Boden mit Spekulatiusgewürz ist eine perfekte Kombination dazu. Wie bei all meinen Torten habe ich die Deko wieder sehr schlicht gehalten, aber sie ist

trotzdem sehr weihnachtlich.

Rezept:
Zutaten: 2x20er Boden
• 300g Mehl
• 200g Zucker
• 200ml Öl
• 200ml Milch
• 4 Eier Gr.M
• 1 Päckchen Backpulver
• 3TL Spekulatiusgewürz
• 1 Prise Salz

Clementinen-Fruchtgelee:
• 300ml frisch gepresster Clementinensaft (ca.6 Große)
• ½EL Zucker
• ½TL Zimt
• 1EL Orangenlikör
• 15g Speisestärke

Clementinen-Quark-Creme:
• 300ml Sahne
• 250g Magerquark
• 50g Zucker
• 1EL Zitronensaft
• Abrieb von 2 Bio-Clementinen
• 180-200g Clementinenfilets
• 25ml Clementinensaft
• 4,5 Blatt Gelatine

• 50g Spekulatius-Kekse (für zusätzlichen Geschmack, wenn man die Kekse knackig haben möchte, zerbröseln und mit geschmolzene Schokolade überziehen)

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:
• 250g Mascarpone
• 250g Konditorsahne
• 1TL Vanillepaste

- 2 Päckchen Sahnesteif
- 60g Puderzucker

Zubereitung:
Clementinen-Fruchtgelee:
Die Clementinen auspressen (sollte 300ml Saft ergeben). Davon etwas zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Saft, Zucker und Zimt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken.
Eine Form, mit einem Durchmesser von 18cm, mit Folie auskleiden, das Fruchtgelee einfüllen und in den Gefrierschrank stellen. Gefroren lässt es sich besser auf dem Tortenboden platzieren.

Böden:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Backformen mit Backpapier belegen und die Ränder einfetten.
Das Mehl zusammen mit dem Backpulver, Zimt und Spekulatiusgewürz sieben. Eier, Salz und Zucker ca.5 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann auf niedrige Stufe zurückstellen und zügig das Öl und die Milch hinzufügen. Anschließend das Mehlgemisch löffelweise unterrühren. Teig gleichmäßig auf beide Backformen aufteilen und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In den Formen abkühlen lassen.

Clementinen-Quark-Creme:
Die Gelatine in Wasser einweichen.
Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker und die Clementinenschale zufügen. Die steif geschlagene Sahne abgedeckt beiseite stellen. Clementinen- und Zitronensaft erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin schmelzen. Nun nach und nach etwas Quark in die Gelatine rühren, um sie zu temperieren. Den restlichen Quark vorsichtig unter die Sahne heben. Jetzt vorsichtig die Gelatine zur Sahne geben, dabei ständig rühren. Ich nehme dafür den Handmixer und rühre auf langsamer Stufe, damit die Gelatine sich zügig verteilt. Anschließend die Clementinenfilets unter die Creme heben.

Zusammenbau:
Die Böden aus den Formen lösen und beide in 2 gleichmäßig dicke Böden (ca.1,5cm dick) teilen.
Den Ersten mit einem Tortenring umschließen. Die Spekulatius-Kekse zerbröseln und die Hälfte auf dem Boden verteilen. Jetzt eine Schicht Creme darauf geben. Den zweiten Boden auflegen, etwas Creme auftragen und das Fruchtgelee mittig platzieren. Die Lücke am Rand mit der Creme auffüllen. Den dritten Boden in den Tortenring legen. Die zerbröselten Kekse darauf verteilen und die restliche Clementinen-Creme aufstreichen. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am Besten über Nacht.

Die gekühlte Torte aus dem Ring lösen.
Nun die Mascarpone-Creme zum Einstreichen herstellen.
Dafür die Sahne halbsteif schlagen. Die Mascarpone mit dem gesiebtem Puderzucker und der Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Die Torte kann nun damit eingestrichen werden.
Bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!

Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle

Die Biskuitrolle ist ein absoluter Klassiker. Für die Weihnachtszeit habe darum ein besonderes Rezept für euch. Meine Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle. Den Biskuit habe ich mit Lebkuchengewürz verfeinert und die Füllung besteht aus einer Lebkuchen-Orange-Mascarpone-Creme. Ich habe mich diesmal für einen Dekorbiskuit entschieden, da es einfach ein schöner Hingucker ist. Da ist weitere Dekoration absolut nicht notwendig.

Rezept:
Zutaten:
Biskuit:
- 5 Eier
- 100g Zucker
- 75g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
- 1TL Vanillepaste
- 1 Priese Salz

• etwas braune Lebensmittelfarbe

Lebkuchen-Orange-Creme:
• 150ml frisch gepresster Orangensaft (ca.3 Bio-Orangen)
• ¾EL Zucker
• 1TL Orangenextrakt
• 1EL Orangenlikör (optional)
• 12g Speisestärke

• 200g Mascarpone
• 200g Sahne
• 50g Puderzucker
• 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Bio-Orange (Abrieb und Filets)

Zubereitung:
Orangengelee für die Creme:
Orangen auspressen (es sollte 150ml Saft ergeben). Etwas Saft zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Den Rest mit Zucker und Orangenextrakt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken. Im Kühlschrank komplett erkalten lassen.

In der Zwischenzeit den Biskuit herstellen.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz ca.1 Minute aufschlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und alles zusammen steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, dem Lebkuchengewürz und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.
Ca. 2 EL vom Teig abnehmen, mit der Lebensmittelfarbe leicht einfärben und ihn in Klecksen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Aus diesen Kleckse, mit einem Löffelstiel, Sterne formen. Auf mittlerer Schiene für 2 Minuten backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen, den

restlichen Teig gleichmäßig darauf verteilen und diesen dann in ca.10 Minuten fertigbacken.

Den fertigen Boden vom Backblech nehmen und wenden, um vorsichtig das Backpapier abzuziehen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den Boden mit der Dekorseite darauf legen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und abkühlen lassen.

Lebkuchen-Orange-Creme:
Orangenschale fein abreiben und die Orange filetieren. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden. Jetzt die kalte Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone mit gesiebtem Puderzucker, Orangenabrieb, Vanillepaste und Lebkuchengewürz cremig rühren. Nun die Sahne dazugeben. Alles kurz auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Jetzt das Orangengelee zügig unterrühren. Anschließend die Orangenstücke vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen:
Den erkalteten Biskuit vorsichtig aufrollen und die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuit mit der Creme aufrollen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Quark-Stollen-Konfekt mit Cranberries und Orange

Ich liebe Stollen und Stolken-Konfekt. Es gehört für mich einfach zur Weihnachtszeit dazu. Dieses Quark-Stollen-Konfekt ist perfekt für die ganz ungeduldigen Stollenesser, denn es muss keine 2 Wochen durchziehen. Das Konfekt ist mit Backpulver und nicht mit Hefe gemacht und die Herstellung ist super einfach. In diesem Rezept kommt eine Kombination aus Cranberries, Rosinen und Orange zum Einsatz. Absolut köstlich!

Rezept:
Zutaten: für ca. 40 Stück
- 150g getrocknete Cranberries
- 50g Rosinen
- 100g gemahlene Mandeln
- 50ml Rum
- 250g Weizenmehl
- 2,5TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125g Quark
- 70g weiche Butter

- 1 Ei Gr.M
- Abrieb einer Bio-Orange
- ½TL Orangenextrakt
- 1TL Zimt
- ½TL frisch gemahlener Kardamom (fein gemörsert)

Außerdem:
- 50g Butter
- 50g Puderzucker

Zubereitung:
Cranberries, Rosinen, gemahlene Mandeln und Rum in einer Schüssel vermischen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Am Besten über Nacht.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl und Backpulver sieben und in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Nun Quark, Butter, Ei, Orangenabrieb, Orangenextrakt, Zimt und Kardamom dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes gut miteinander vermengen. Jetzt wird das Cranberry-Gemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Anschließend in walnussgroßen Stücken teilen und kleine Stollen formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.
In der Zwischenzeit die Butter in der Mikrowelle auflösen.
Die noch heißen Mini-Stollen mit der Butter bestreichen und den Puderzucker darüber sieben. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
Vor dem Servieren evtl. nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Cranberry-Orange-Spitzbuben

Spitzbuben oder auch Linzer Augen sind ein weiterer Klassiker zu Weihnachten und in der Vorweihnachtszeit. Ich habe hier eine wundervolle Variante mit Cranberry-Marmelade und einem Hauch Orange im Teig. Da die Cranberry-Marmelade leicht säuerlich schmeckt, ist sie ein toller Kontrast zu dem süßen Keks.

Rezept:
Zutaten: für ca.50 Stück
Teig:
- 300g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 100g gemahlene Haselnüsse
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 1/2 TL Zimt
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200g weiche Butter

• 2 Eier Gr.M

Außerdem:
• Cranberry-Marmelade

Zubereitung:
Das Dinkelmehl sieben und mit den anderen, trocken Zutaten in einer Schüssel vermischen. Nun die weiche Butter in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Orangenabrieb und den Eiern auch in die Schüssel geben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 4-5mm dick ausrollen, Kekse mit der gewünschten Form (Durchmesser 4cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei der Hälfte der Teiglinge kleine Kreise, mit einem Durchmesser von ca. 15mm, ausstechen. Auf mittlerer Schiene in ca.10-11 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Zusammensetzen der Kekse:
Mit einem Kaffeelöffel einen Klecks Marmelade auf den Keks ohne Loch geben und etwas verteilen (mittig lasse ich immer ein bisschen mehr Marmelade). Nun einen Keks mit Loch darauf setzen und vorsichtig andrücken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Paste di Mandorla

Paste di Mandorla ist ein sizilianisches Mandelgebäck, welches ihren Ursprung in der italienischen Weihnachtsbäckerei haben soll. Diese Leckerei ist das weiche Pendant zu den harten Amarettini. Im Original wird dem Teig Bittermandelaroma hinzufügen. Das lasse ich bei meinem Rezept allerdings weg und nehme stattdessen Amaretto. Für mich werden die Paste di Mandorla dadurch einfach perfekt.

Rezept:
Zutaten: für ca.25-30 Stück
- 250g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 210g Zucker
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 2 Eiweiß, Gr.M
- 1EL Amaretto (alternativ 5-6 Tropfen Bittermandelaroma)

Außerdem:
- ca. 70g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:
Die gemahlenen Mandeln mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb vermischen. Nun das Eiweiß und den Amaretto dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist sehr klebrig, das soll aber so sein. Er wird jetzt in Klarsichtfolie gewickelt und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank gelegt.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Puderzucker sieben. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, im Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Wenn alle Kugeln geformt sind, mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger von oben leicht eindrücken. So bekommen Sie Ihre typische Form.
Auf mittlerer Schiene in ca. 12-15 Minuten fertigbacken. Sie sollten nicht zu dunkel werden, sondern leicht goldgelb aussehen. Zum Ende der Backzeit also ruhig etwas aufpassen, damit dieses weiche Gebäck nicht zu fest wird.
Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Vanillekipferl

Vanillekipferl sind ein absoluter Klassiker und dürfen in meiner Weihnachtsbäckerei nicht fehlen. Durch das Mark der Vanilleschote schmecken sie einfach herrlich nach Vanille. Dieses Rezept ist seit Jahren fester Bestandteil meiner To-Do Liste in der Vorweihnachtszeit. Es gibt allerdings immer ein Problem…so schnell wie sie gebacken wurden, sind sie auch wieder verschwunden!

Rezept:
Zutaten: für ca. 65-70 Stück
- 500g Mehl
- 150g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 400g kalte Butter

Außerdem:
- 50g Puderzucker
- 4 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl und Puderzucker sieben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel zügig miteinander verkneten. Zwei Rollen, mit einem Durchmesser von 4-5cm, formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Rollen nacheinander in ca. 1cm dicke Stücke (nicht dicker) teilen, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene, in ca. 11 Minuten, fertigbacken.
In der Zwischenzeit den Puderzucker sieben und mit dem Vanillezucker mischen. Jetzt auf die noch heißen, auf dem Backblech liegenden, Vanillekipferl sieben und diese anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das auf dem Backpapier verbliebene Zuckergemisch kann für die restlichen Kipferl wieder verwendet werden.

Guten Appetit!

Kaffee-Kardamom-Plätzchen

Habt ihr schon einmal einen Mokka mit Kardamom getrunken? Meistens findet man auf Mittelaltermärkten einen Stand mit orientalischem Gebäck. Dort gibt es auch diesen leckeren Mokka. Er ist absolut köstlich und hat mich zu diesen Keksen inspiriert. Kaffee mit einem Hauch Kardamom… eine fantastische Kombination.

Rezept:
Zutaten: für ca. 50 Plätzchen
- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 1 Ei Gr. M
- 60g Puderzucker
- 80g gemahlene Mandeln
- ½TL Kardamom, frisch gemörsert (fein)
- 2TL lösliches Kaffeepulver

Zubereitung:
Kaffeepulver fein mahlen, wenn es zu grobkörnig ist. Kardamom mörsern und den Puderzucker sieben. Butter, Ei, Kardamom, Kaffeepulver und Puderzucker schaumig rühren. Jetzt die

gemahlene Mandeln hinzufügen und vermengen. Mehl sieben, dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Keksteig, auf der bemehlten Arbeitsplatte, ca.5mm dick ausrollen und mit der gewünschten Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in ca. 12-14 Minuten goldbraun backen.
Anschließend komplett auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

Cranberry-Ingwer-Plätzchen

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit! Diese Cranberry-Ingwer-Plätzchen steht bei mir ganz oben auf der Liste. Ich liebe den Geschmack von Ingwer und in Kombination mit den Cranberries sind diese kleinen Leckereien ein Muss. Außerdem habe ich dem Teig noch Joghurt hinzugefügt. Ich finde, der passt einfach super zu diesen Keksen.

Rezept:
Zutaten: für ca. 40 Plätzchen, bei einem D/5cm Ausstecher
- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 40g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60g griechischer Joghurt
- 50g getrocknete Cranberries
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 x 1,5cm)

Zubereitung:
Zuerst die Cranberries mit einem Messer klein schneiden und

den Puderzucker sieben. Butter, Vanillezucker, Puderzucker und Ingwer mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun den Joghurt dazugeben. Das Mehl sieben und mit den Knethaken in die anderen Zutaten einarbeiten. Zum Schluss die Cranberries hinzufügen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunden kühlen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den gekühlten Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 5cm dick ausrollen und mit der gewünschten Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in ca.13-15 Minuten goldbraun backen.
Anschließend komplett auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Weihnachtsstollen mit Cranberries

In der Vorweihnachtszeit und zu Weihnachten darf ein Stollen natürlich nicht fehlen. Da bei uns Orangeat und Zitronat nicht so gern gegessen wird, gibt es hier nicht den klassischen Christstollen, sondern diese köstliche Variante mit Cranberries. Dieses leckere Gebäck bekommt durch den Rum und dem frisch gemörserten Kardamom ein wundervolles Aroma.

Rezept:
Zutaten: für 2 Stollen
- 200g Rosinen
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 200g getrocknete Cranberries
- 50g gehackte Mandeln
- 100g gemahlene Mandeln
- 150ml Rum
- 850g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 200ml Milch, lauwarm
- 200g Butter
- 2 Eier Gr. M
- 80g Zucker

• 2 Päckchen Vanillezucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Zimt
• ½TL Kardamom, frisch gemörsert (fein)
• ½TL Muskat
• 400g Marzipan

Ich verwende immer ganzen Kardamom, der erst zerkleinert wird, wenn ich ihn benötige. Er ist viel geschmacksintensiver. Natürliche kann man auch den fertig Gemahlenen nehmen. Dann sollte aber die Menge erhöht werden.

Zum Bestreichen:
• 100g Butter
• 70g Puderzucker

Zubereitung:
Rosinen, Zitronenabrieb, Cranberries, gehackte und gemahlene Mandeln mit Rum mischen und abgedeckt, über Nacht, durchziehen lassen.
Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Hefe mit etwas lauwarmer Milch und einer Priese Zucker, in einer Schüssel auflösen. Eine Mulde in das Mehl machen und das Hefegemisch hineingießen. Mit etwas Mehl bedecken und ca. 10 Minuten gehen lassen.
Danach die Butter in kleinen Stücken auf das Mehl geben. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz, zusammen mit den Gewürzen, darüber geben. Zunächst alles kurz miteinander vermischen, dann mit den Knethaken ca. 10 Minuten gut durchkneten. Währenddessen nach und nach die lauwarme Milch dazugeben. Zum Schluss die Früchte-Rum-Nuss Mischung kurz einarbeiten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort, ca. 90 Minuten, gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten und in 2 gleichgroße Teile teilen. Die erste Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche, rechteckig ausrollen (ca.20x30cm). Nun das Marzipan halbieren und auch hier erstmal eine Hälfte ausrollen (ca.18x28cm), auf den Teig legen und einrollen, so das ein länglicher Laib entsteht (ca. 20cm lang). Mit dem

Nudelholz etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen. Dann über den dickeren Teil legen, fest drücken und nochmal in Form bringen. Der Stollen darf nicht zu dünn werden, dann wird er trocken! Mit der zweiten Hälfte vom Teig und vom Marzipan genauso verfahren.

Nun das Backblech mit Alufolie und dann mit Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmal 30-35 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Stollen in ca. 40-45 Minuten fertigbacken. Falls sie zu dunkel werden, bis zum Ende der Backzeit, mit Alufolie abdecken.
Jetzt die Hälfte der Butter auflösen, die noch heißen Stollen damit bestreichen und komplett auskühlen lassen. Anschließend die restlichen Butter schmelzen, die beiden Stollen damit Einstreichen und mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen.

In Alufolie eingewickelt und zusätzlich in eine Tüte gelegt, sollten die beiden Weihnachtsstollen für ca.2 Wochen, an einem kühlen Ort, durchziehen. Am Besten ist dafür ein Keller. Wenn man ungeduldig ist, kann man sie natürlich auch sofort anschneiden. Dann haben die Stollen zwar noch nicht das volle Aroma, sind aber trotzdem schon mega lecker!

Guten Appetit!