Walnuss-Topfen-Stollen

Adventszeit ist Stollenzeit. Eine köstliche Alternative zu dem traditionellen Rezept ist dieser Walnuss-Topfen-Stollen. Unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Flasche	Rumaroma ((kleines Fläschchen))
5 Tropfen	Bittermandelöl
2 Stk.	Eier
1 TL	Zimt
170 g	Butter
250 g	Magertopfen
100 g	Sultaninen (oder Rosinen)
100 g	Walnüsse (gemahlene)
100 g	Walnusskerne
50 g	Butter (zerlassene)
50 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Walnuss-Topfen-Stollen** den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver mischen und eine Mulde hineindrücken.

2. Zucker, Vanillezucker, Salz, Rum-Aroma, Bittermandelöl, Eier und Zimt in die Mulde geben und mit einem Teil des Mehls vom Rand der Mulde vermengen. Anschließend die Butter in kleine Stückchen schneiden und dazugeben.

3. Topfen, Sultaninen, gemahlene Walnüsse und Walnusskerne ebenfalls untermengen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf zu einem Stollen formen und auf das Blech legen.

4. Im Backofen ca. 55-65 Minuten backen. Anschließend mit der zerlassenen Butter einpinseln und gleichmäßig mit Staubzucker bestäuben. Bis zum Servieren in Alufolie einwickeln.

Tipp

Den Walnuss-Topfen-Stollen vor dem Servieren nicht nur mit Staubzucker bestreuen, sondern auch mit Zimt bestäuben und mit Walnusshälften garnieren.