Christstollen mit Apfel und Zimt

Weihnachtsstollen gehören für viele Familien zum Weihnachtsfest dazu. In dem Rezept für Christstollen mit Apfel und Zimt wird der Stollen durch getrocknete Äpfel verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

50 g	Äpfel (getrocknete)
400 g	Vollkornmehl
1 Packung	Weinsteinbackpulver
100 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
1 Prise	Salz
1 Flasche	Rumaroma
4 Tropfen	Bittermandelöl
3 Stk.	Eier
1 Prise	Kardamom
1 Prise	Muskat
1 Prise	Zimt
200 g	Butter
150 g	Mandeln (gemahlene)
50 g	Rosinen
50 g	Butter (zerlassene)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den Christstollen mit Apfel und Zimt den Backofen auf 180° (Umluft: 160°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver mischen und eine Mulde in

die Mitte drücken.

2. Zucker mit dem Vanillemark in die Mulde geben und Salz, Rum-Aroma, Bittermandelöl und Eier hinzufügen. Vom Rand her mit etwas Mehl vermengen. Dann die Butter in Stücke schneiden und untermengen.

3. Getrocknete Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit den gemahlenen Mandeln, Rosinen, Kardamom, Muskat und Zimt hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

4. Den Teig in mehrere Portionen teilen und aus jeder Portion einen kleinen Stollen formen. Die Stollen auf das Backblech legen und im Ofen ca. 35-40 Minuten backen. Anschließend den heißen Stollen mit der zerlassenen Butter bestreichen.

5. Großzügig mit Staubzucker bestreuen und vollständig abkühlen lassen. Erst danach anrichten und servieren oder in Alufolie wickeln und lagern.

Tipp

Den Christstollen mit Apfel und Zimt mit gerösteten Mandelblättchen verzieren.