



Rezept für Topfenstollen



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 80 min

Zutaten:

- 500 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb RIEPER (Kann zur Hälfte mit Weizenvollkornmehl ersetzt werden)
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 250 g Magertopfen
- 1 Backpulver
- 1 Vanillezucker
- 1 EL Rum
- 100 g gewaschene Rosinen
- 100 g gehackte gemischte Nüsse
- 50 g Aranzini
- 50 g Zitronat

Zubereitung:

Die Eier mit dem Magertopfen verquirlen, mit den restlichen Zutaten gut zusammenkneten und den Teig

30 Min. rasten lassen. Zwei blechlange Rollen formen, diese auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und ins vorgeheizte Rohr auf mittlerer Schiene einschieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 50 Min. bei 180°C.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Die Stollen noch warm mit Staubzucker bestreuen.