



# TOPFENCHRISTSTOLLEN

von Edith Krottenthaler aus der Pfarre Linz-St. Quirinus

## Zutaten

- 500 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 250 g Topfen
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 1 Messerspitze Salz
- etwa 500 g „trockene“ Zutaten, wie Nüsse, Mandeln, Haselnüsse (gehackt oder gemahlen), Rosinen, Zitronat, eventuell Rum(aroma), Zitronenabrieb, Dörrobst, Marzipan ...

## Zubereitung

Mehl mit Backpulver versieben, eine Mulde in der Mitte machen und Butter, Eier, Zucker und Topfen einarbeiten. Die trockenen, kleingeschnittenen Zutaten mit der Masse verkneten.

Den Teig zu einem Oval formen und aufs Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C bis 180°C etwa eine Stunde backen.

Den noch heißen Stollen anschließend nicht zu sparsam mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.

*Tipp: Sollten sich nicht so große Esserinnen und Esser einfinden, einfach zwei bis drei Stollen backen und einfrieren. Achtung: Dann dürfen die Stollen aber erst nach dem Auftauen mit Butter und Staubzucker verfeinert werden.*