

## Christstollen à la Oma Erika

(reichen für einen sehr großen Stollen oder zwei normal große Stollen)

50 dag glattes Mehl

1 Packerl Backpulver

20 dag Margarine

15 dag Zucker

25 dag Magertopfen

1 Packerl Vanillezucker

2 Eier

Zitronensaft (1/2 Zitrone)

Rumaroma

15 dag Walnüsse (ganz oder grob gehackt)

Rosinen und Marzipan (nach Geschmack)

geschmolzene Butter und Staubzucker zum Bestreuen des Stollens

Zubereitung:

Backrohr auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver und Margarine abbröseln. In der Mitte eine Grube drücken. Topfen, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Rumaroma, Nüsse und Rosinen in die Grube geben. Anschließend die Eier hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Einen Stollen daraus formen und im vorgeheizten Backrohr ca. 45-50 Minuten backen. Den noch warmen Stollen mit Butter bestreichen und mit dem Staubzucker bestreuen. Sobald er abgekühlt ist, einfach genießen!

**Wusstest du, dass...**

...der Christstollen mit Butter und Zucker ummantelt wird, da er so das Jesuskind in seinen Windeln in der Krippe symbolisiert?