



Dauer: //\littel		
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch		
Saison: Weihnachten		
Für:		
Verfasst von: Salzburg schmeckt		

Zutaten

180 G	weiche Butter
1 EL	Vanillezucker
130 G	Kristallzucker
3	Eier
500 G	glattes Mehl
1 EL	Backpulver
1 PRISE	Salz
2 EL	unbehandelte abgeriebene Zitronenschale

	200 G	gehackte Walnüsse
•••	3 EL	Rum
• • •	4 EL	Rosinen
•••	4 EL	Preiselbeeren
		Trockenfrüchte nach Belieben
•••		zerlassene Butter
•••		Staubzucker

Zubereitung

- **1.** Abtrieb aus weicher Butter, Zucker, Vanillezucker und Eiern herstellen und Topfen untermengen.
- 2. Trockene Zutaten, Früchte und Nüsse nach und nach zugeben.
- 3. Die Masse auf bemehlte Arbeitsfläche stürzen, oval auswalken, mit Nudelholz quer eine Furche formen und in typische Stollenform bringen.
- 4. Bei 160° C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen.
- 5. Mit zerlassener Butter dick einpinseln und viel Staubzucker darüberstreuen.