



Dauer: Mittel

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.