

Kinderes Lieblingstollen

500g Mehl

1 P. Backpulver

200g Zucker (ist keine weniger)

1 P. Vanillezucker

Salz

4 Tropfen Backöl | Bittermandel
Zitronen

1 Fländerer Röm - Aroma

1 Messerspitze gemahlener Kardamom

1 Messerspitze gemahlene Muskatblüte

2 Eier

175g Butter

ca. ~~125~~ 200g Rosinen

250g Speisequark

150g gemahlene Mandeln

Baden: Umluftherd ca. 50-60 Min.

175°

(Zum Ende der Backzeit hin evtl. mit Pergamentpapier abdecken, damit der Stollen nicht zu dunkel wird)

Sofort nach dem Baden:

mit ca. 100g zerlassener Butter bestreichen

mit 50g geriebenem Puderzucker bestäuben

→ auf einem Kuchengrost auskühlen lassen

Guten Appetit ♡