



Julias Christstollen

- ... mit Heuschrecke-Stollengewürz. Julia ist unsere Nichte und 14 Jahre alt. Sie hat sich ein eigenes Kochbuch geschrieben mit ihren erprobten Lieblingsrezepten. Hier ist Julias Christstollenrezept.

Hallo ich bin Julia.

Fehlt euch nicht auch noch das richtige Weihnachtsgebäck für ein schönes und unvergessliches Fest???

Da ich in meiner Freizeit sehr viel und auch sehr gerne backe, ist bei mir schon so manches Rezept tatkräftig und mit viel Hingabe umgesetzt worden.

Was ich euch nun vorstellen werde, habe ich schon selbst oft gebacken und nach meinem Geschmack verbessert.

Selbstverständlich könnt ihr alle Produkte, die ihr hierfür benötigt, bei eurem Bioladen kaufen.

Ich hoffe, dass euch das Weihnachtsstollenrezept gefällt und es euch hoffentlich genauso köstlich schmeckt wie mir. Frohe Weihnachten und ein frohes neues Jahr,

eure Julia

Die Heuschrecke Weihnachtsgewürzmischungen:

Stollengewürz (Zutaten: Zimt, Anis, Muskat, Nelke, Piment)

Lebkuchengewürz (Zutat.: Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Ingwer, Cardamom)

Spekulatiusgewürz (Zutat. Zimt, Muskat, Nelke, Anis, Koriander, Piment, Macis)

Christstollen (Rezept für 2 große Stollen)

Zutaten:

500g Mehl (Typ 550)

1,5 P. Backpulver

300g Rohrohrzucker

175g Butter

250g Quark

125g Rosinen

125g Korinthen

125g geriebene

Mandeln

je 100g Zitronat und

Orangeat

2 Eier

2 EL Rum

1 kleine abgeriebene

Zitrone

2,5 TL Stollengewürz von Heuschrecke

½ TL Vanille von
Heuschrecke

½ TL Cardamom grün in
der Schale gemahlen (von
Heuschrecke)

200g Marzipan (in 2 Hälften
teilen und zu Rollen formen)

Puderzucker zum
Bestäuben



Zubereitung:

- Das mit Backpulver, Stollengewürz, Vanille und Cardamom vermischte Mehl auf ein Backbrett sieben und zu 2 Haufen teilen.
- Die **eine Hälfte** des Mehls mit Zucker und Eiern zu einem dicken Brei verarbeiten.
- Die geschnittene kalte Butter, das Zitronat und Orangeat, den Quark, die Rosinen und Korinthen und die Mandeln mit der **anderen Hälfte** des Mehles vermischen.
- Alles zu einem festen Teig verkneten, diesen in 4 gleichgroße Stücke teilen und zu Laiben formen.
- In die Mitte von 2 Laiben der Länge nach je eine Marzipanrolle legen, und die beiden anderen Laibe als Deckel darüberlegen. An den Seiten schließen.
- Die Stollen zusammen auf einem Blech (Abstand lassen) bei 160°C mit Umluft (ohne: 180°C) 70-80 Minuten backen lassen.
- Nach dem Backen die Stollen mit Butter und dann mit Puderzucker bestreichen, evtl. diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Tipps:

- Klassisch wird der Stollen mit Lübecker Marzipan-Rohmasse gemacht (gibt es auch in bio.) Nimmt man Honigmarzipan, kommt eine leicht würzige Honignote dazu.
- Julia hat den Stollen auch schon mit der doppelten Menge Gewürze gebacken, und die ganze Menge dann zu 4 schmalen Laiben geformt. Das schmeckt wie ein edler Teekuchen und erinnert an italienische Cantuccini.
- Zum Stollen passt ein schöner Darjeeling Tee von Heuschrecke, z.B. Darjeeling 1.Flush Aktionstee.