

Christstollen-Kekse

Zutaten für den Teig:

300 g Weizenmehl (Universalmehl 480)
1 EL Backpulver
1 TL Zimtpulver
210 g Butter (weich)
80 g Zucker
2 EL Vanillezucker
3 g Salz
150 g Topfen (20% Fettanteil)
100 g Cranberries (getrocknet)
40 g Mandelstifte
1 EL Milch
70 g Staubzucker zum Wälzen



Zubereitung:

Den Backofen auf 190°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und in eine Schüssel sieben.

120 g weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz hellcremig rühren. Danach den Topfen untermischen, dann die Mehlmischung unterziehen. Cranberries, Mandeln und die Milch untermengen, alles nochmals gut durchmischen und zu einem gut formbaren Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Milch unterkneten.

Den Teig zu ca. 35-40 Stück portionieren und zu rund-ovalen Taler formen. Die geformten Taler (Teiglinge) auf das vorbereitete Blech legen und im Ofen 15-17 Minuten backen.

Inzwischen die übrige Butter (90 g) in einem Topf zerlassen. Die Stollen-Kekse noch heiß mit der flüssigen Butter bestreichen, in Staubzucker wälzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Backen wünscht Ihnen Hans Toberer