

Christstollen mit Marzipan = 2 Stck!

650 gr Mehl

1 TL Salz

1/2 Zitrone Schale

100 gr gem. Mandeln

150 gr Rosinen

2 Prisen Muskatnuss

1 " Nelkenpulver

Orangeat

mischen

1 dl Milch

180 gr Butter

3 Eier

4 Tr. Bittermandel

100 gr Zucker

warm mischen

Teig

kneten

1 Stange Marzipan → kleine Stücke

Den Teig halbieren → Oval formen

je 1/2 Stange Marzipan reinlegen + zus'klappen

zum Bestreichen: 30 gr Butter + 20 gr Puderzucker

Ofen 180° vorheizen

sofort nach dem Backen bestreichen

erst nach 3 Tagen im Kühlschrank → essen!