



Mini-Christstollen



Der Christstollen schmeckt nicht nur lecker, sondern besitzt auch noch eine religiöse Bedeutung. Die Bäcker haben sich das in weiße Windeln gewickelte Jesuskind zum Vorbild genommen und ein Gebäck kreiert, das mit Puderzucker überzogen den neugeborenen Jesus darstellen soll. Auf eine mehr als 600 Jahre alte Geschichte kann der Christ- oder Weihnachtsstollen in Deutschland zurückblicken.

Zutaten (für 40 Stück):

- 50 g Zitronat
- 50 g Korinthen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 150 g weiche Butter
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Zitronat fein hacken, mit Korinthen und Mandeln in eine Rührschüssel geben und vermischen.
2. Mehl mit Backpulver mischen und darauf sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Rührgerät (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Teig in Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu bleistiftdünnen Rollen formen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.
4. Jeweils 2 Stücke nebeneinanderlegen, ein drittes Stück in die Mitte drauflegen und zur Stollenform leicht andrücken.
5. Die Mini-Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (180°C) ca. 12 Minuten backen.