

Backen zu Weihnachten

Christstollen

Zutaten:

- *500 g Mehl*
- *100 g Zucker*
- *250 g Butter*
- *200 g Rosinen*
- *100 g Zitronat*
- *1 Päckchen Trockenhefe*
- *250 ml Milch*
- *1 Prise Salz*

Anleitung:

1. *Hefe in warmer Milch auflösen.*
2. *Mit Mehl, Zucker, Salz, Butter und Trockenfrüchten zu einem Teig verkneten.*
3. *1 Stunde gehen lassen, dann formen und bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.*
4. *Nach dem Backen mit Butter bestreichen und Puderzucker bestäuben.*

6. Nussecken

Zutaten:

- *200 g Mehl*
- *100 g Zucker*
- *125 g Butter*
- *1 Ei*
- *200 g gemahlene Haselnüsse*
- *100 g Aprikosenmarmelade*
- *Kuvertüre zum Verzieren*

Anleitung:

1. *Mürbeteig aus Mehl, Zucker, Butter und Ei herstellen und kühlen.*
2. *Teig ausrollen, mit Marmelade bestreichen.*
3. *Nüsse darüberstreuen, bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.*
4. *In Dreiecke schneiden und mit Kuvertüre verzieren.*