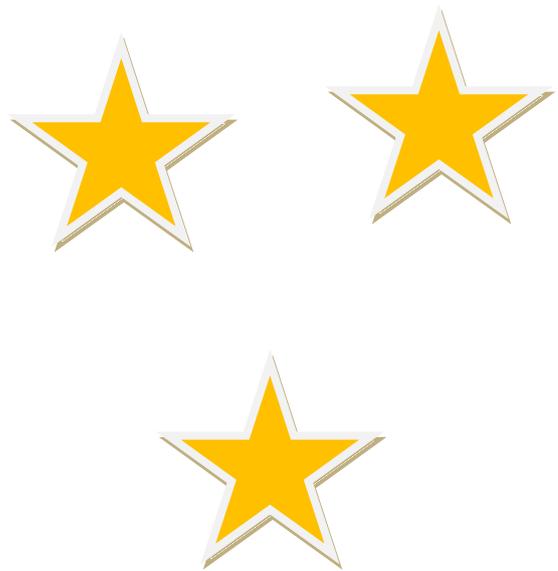


## Adventsstollen

### Teig:

375 g Mehl  
1 Pack. Backpulver  
120 g Zucker  
1 Pack. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Fl. Rum-Aroma  
etwas Zimt  
250 g Magerquark  
1 Ei  
1 Eigelb  
150 g Butter  
250 g Rosinen



### Füllung:

200 g Nüsse  
1 Fl. Butter-Vanille-Aroma  
100 g Zucker  
1 Ei  
1 Eiweiß  
2 EL Wasser

Aus den oberen Zutaten einen Knetteig herstellen.

Aus den Zutaten der Füllung eine homogene Masse herstellen.

Stollenteig dick ausrollen. Füllung gleichmäßig darauf verteilen und aufrollen.

Die Rolle in eine Brotbackform geben und bei 180°C 45 Min. backen.

Stollen aus der Form stürzen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.