



Topfen-Stollen im Glas

Ein leckeres Mitbringsel, winterliches Dessert oder einfach nur zwischendurch zum selbst genießen.

Zutaten für 8 Gläser á ca. 220ml

- FÜR DIE STOLLEN
- 3 Eier
- 120g Puderzucker
- 125g Topfen (Quark)
- 2 TL Vanillezucker
- 1 TL "Süßer Hüttenzauber" gemahlen
- 150g weiche Butter
- 250g Dinkelmehl (alternativ Weizenmehl)
- 2 TL Backpulver
- 50g Rosinen
- 2 EL Rum
- 50g Orangeat
- 50g Marzipan Rohmasse
- 50g gehackte Mandeln
- 50g Hanfsamen
- ZUM FERTIGSTELLEN
- 50g flüssige Butter
- 100g "Süßer Hüttenzauber"

Die Rosinen in dem Rum einweichen und zur Seite stellen. In einer Rührschüssel die Eier zusammen mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen. Den Topfen zusammen mit dem Vanillezucker und dem gemahlene "Süßen Hüttenzauber" unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die gehackten Mandeln und die Hanfsamen ebenfalls untermischen. Das Orangeat und das Marzipan fein hacken. Das Mehl vorsichtig unter die Eiermasse heben und zum Schluss, Orangeat, Marzipan und die abgetropften Rosinen unterheben. Die Gläser ausbuttern und mit etwa 2/3 Teig befüllen. Den Ofen auf 180° Unter- und Oberhitze aufheizen und

die Stollen für ca. 20-25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Die gebackenen Stollen mit der flüssigen Butter bestreichen und mit dem "Süßen Hüttenzauber" garnieren.

Tipp: Die Mandeln lassen sich auch komplett durch Hanfsamen ersetzen. Die Topfen-Stollen halten sich gut ein paar Tage im Glas und werden noch saftiger.