

Christstolle



Wàs brücht m'r fer e Bibbeleskäs-Stolle

Fer de Teig

500 g **Mähl** (+ 1 Süppeleffel uf d'Sit mache)
1 Päckel **Bäckpulver**
1 Kàffeeleffel **Zimmet**
2 **Eier**
170 g **Puderzucker**
1 Päckel **Vanillzucker**
200 g **Bütter**
250 g **Bibbeleskäs**
250 g **Meertriiwle**
65 g **gschnittenes Orangeat**
125 g **gemähleni Mändle**
3 Süppeleffel **Rhum**



Kümmt noch dezü

1 Stàng **Märzipàn**
Stäubzucker



De Offe uf 175 Gräd vorheize.

D'Meertriiwle ùn de Süppeleffel Mähl in e Tàss mische ùn riehere. So bliewe d' Meertriiwle scheen in de Heh.

E grosi Schààl nèmme ùn àlli Zütàte zämme mische bis àss es e glichmäßicher Teig gibt.

Mähl uf de Àrweitstisch strëie ùn de Teig druf lëere. De Teig mit de Händ rùnter drücke fer ihm e ovàli Form gänn.

De Teig wird jetzt in de Mitte geteilt. Àchtung, er soll àwwer nit gschnitte wære !

's Wààlholz uf de Teig drücke fer e 3cm breites Gräwele màche. Eine Sit vùm Teig wird noch emol flàch gedrückt.

D'Stàng Märzipàn in kleini Stickle schnide ùn in's Gräwel laje. 's dicke Teil vùm Teig wird gänz einfach uf's Dinne gelajt

De Stolle kümmt dänn uf 's Blech ùn wird in de Offe gemacht. Er muess 60-75 Minute bàche. Fer sicher sinn às er guet isch, kànn m'r mitere Stricknodel drin stüpfen. Wenn ke Teig àn de Nodel meh isch, isch de Kueche gebàche.

Wenn de Stolle kàlt isch, màcht m'r Stäubzucker mitere Sib d'ruf.



(Source images : Pixabay)