

Stollen-Schnitten

Ein Weihnachtsklassiker in neuem Format! Die himmlischen Schnitten sind wunderbar weich und können sofort verzehrt werden. Eine lange Lagerung, wie man es vom herkömmlichen Stollen kennt, ist bei diesen Schnitten nicht nötig. Unkompliziert und gelingsicher in der Zubereitung und außerdem unnachahmlich schmackhaft!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, hefefrei, milch- und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech mit etwa 30 x 40cm

Für den Teig:

120g Rosinen

100g Zitronat

100g Orangeat

50g Rum ODER Apfelsaft zum Einweichen

150g Marzipanrohmasse

350g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 420g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

120g Zucker

50g gemahlene Haselnüsse, Mandeln oder Erdmandelflocken

50g gehackte Haselnüsse, Mandeln oder gemahlene Erdmandelflocken

1 P. Backpulver

1 P. Vanillezucker

1 gestrichener TL (1g) Xanthan ODER 1,5 gestrichene TL Flohsamenschalenpulver
Je 1 Prise Koriander, Nelken, Zimt
250g Magerquark (ggf. laktosefrei)
200g Butter (ggf. laktosefrei), sehr weich
4 Eier

Außerdem:

75g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig
80g Puderzucker

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat klein hacken. Auf Wunsch können die drei Zutaten auch püriert werden. Mit Rum oder Apfelsaft mischen und etwa 1 Stunde durchziehen lassen.
2. Marzipanrohmasse groß raspeln. Tipp: Gut gekühlt lässt sich Marzipan besser raspeln. Beiseitestellen.
3. Mehl, Zucker, gemahlene und gehackte Nüsse, Backpulver, Vanillezucker, Xanthan, Koriander, Nelken und Zimt in eine Rührschüssel geben und mischen. Dann die Rosinenmischung mit Rum, Marzipan, Quark, Butter und Eier zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen.
4. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 185 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 22 – 25 Minuten backen.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit Butter bepinseln und anschließend mit Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen und genießen ☐

Milchfrei – Tipp: Quark durch 200g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Butter durch vegane Margarine ersetzen.

Nussfrei – Tipp: Anstatt Nüsse oder Mandel gemahlene Erdmandelflocken einsetzen.

Bild 1: Alle Zutaten bereitstellen



Bild 2: Vor dem Backen



Bild 3 Nach dem Backen



Weitere Bilder: Fertige Stollen-Schnitten



