



Für etwa 16 WECK®-Gläser à 160 ml

80 g Orangeat, 80 g Zitronat, 80 g abgezogene, gehackte Mandeln,
300 g Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eier, 375 g Mehl,
2 TL Backpulver, 1–2 EL Christstollen-Gewürz, 2 EL Sahne, 4 cl Rum,
außerdem ca. 80 g Butter zum Beträufeln



Weihnachtsstollen im Glas

- 1.** Die Gläser sorgfältig mit Butter austreichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Orangeat mit dem Zitronat und den Mandeln in einen Blitzhacker geben und fein hacken. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen mischen und löffelweise unterrühren, dabei nach und nach die Sahne und den Rum zufügen. Die Orangeat-Zitronat-Mandeln unterrühren. Den Teig bis zur Hälfte in die vorbereiteten Gläser füllen.
- 2.** Im heißen Backofen 30 bis 35 Minuten offen (ohne Glasdeckel) backen, Stäbchenprobe durchführen! Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stellen.
- 3.** Die Butter erhitzen und die heißen Stollen in den Gläsern damit beträufeln. Abkühlen lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen. Die Gläser mit Einkochring, Glasdeckel und Einweck®-Klammern verschließen. Achtung: Die Ränder der Gläser müssen bei den ganzen Vorgängen immer sauber und trocken bleiben. Im 100 °C-heißen Wasserbad (oder im Dampfgarer) 30 Minuten einkochen. Der Mini-Stollen im vorschriftsmäßig eingekochten WECK®-Glas ist etwa 6 Monate haltbar.