

## Topfen-Christstollen

500g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
500g Magertopfen  
2 Eier  
150g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2El abgeriebene Zitronenschale  
2El gehackte Mandeln  
2El Rosinen  
4El gemischte gehackte kandierte Früchte  
4El gehacktes Zitronat  
4El gehacktes Aranzini  
4El zerlassene Butter  
6El Staubzucker  
1El Vanillezucker

Backrohr auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.



## Schokotaler

1 Ei  
125 ml Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
80 ml Öl  
250 ml Dinkel- oder Weizen-Vollkornmehl  
1 Tl Backpulver (zum Mehl dazumischen)  
2 El Kakaopulver  
125 ml oder 60 g Kochschokolade in Stückchen gehackt

Backrohr vorheizen: 180°C, Ober/Unterhitze

Die Zutaten werden alle mit einem Messbecher abgemessen.

Alles in einer Schüssel mit dem Mixer oder mit einem Löffel mischen (zuerst Ei und Zucker, dann Öl, dann den Rest). Mit bemehlten Händen Kugeln formen, flachdrücken, aufs Backblech (mit Backpapier!), ab ins Rohr für 12-15min.

Die Taler sind nach dem Backen noch weich, werden dann nach dem Abkühlen fester.



Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Mehl mit Backpulver mischen. Topfen, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Trockenfrüchte dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Einen Stollen formen und auf das Backblech legen, ca. 40 Minuten backen.

Den Stollen auf ein Kuchengitter legen und noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen. Staubzucker mit Vanillezucker mischen und den Stollen dick damit besieben.

Alternative: Statt Aranzini und Zitronat können auch alle anderen Trockenfrüchte verwendet werden, zB: getrocknete Marillen oder Cranberries.

(Marianne Hamberger)



## Marzipantaler

1 Ei  
125 ml Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
80 ml Öl  
250 ml geriebene Nüsse  
125 ml Dinkel- oder Weizen-Vollkornmehl  
1 Tl Backpulver (zum Mehl dazumischen)  
125 ml oder 60 g Marzipan in Stückchen geschnitten

Zubereitung wie die Schokotaler.

(Michaela Fankhauser)