

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Amaretto Nougat Stollen

Anzahl: 1 Stollen

Gattung: Backen, Nougat, Stollen, Weihnachten

---

500 g	Mehl	2	Eier
100 g	Gehackte Mandeln	1	Vanillezucker
1	Teel. Löslicher Kaffee	1 Pack.	Backpulver
125 g	Zucker	200 g	Nussnougat (schnittfest)
250 g	Fester Magerquark	75 g	Amarettini (kleine italienische Mandelkekse)
175 g	Salz	2 Essl.	Amaretto Likör
	Butter		

Zum Fertigstellen

3 Essl. Mandelblättchen

25 g Butter

2 Essl. Puderzucker; bis 1/2 mehr

---

Zutaten für ca. 20 Scheiben Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffee, Eier, Zucker, Vanillezucker, Quark, 1 Prise Salz, Backpulver und 175 g Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. Amarettini mit Likör beträufeln. Nougat in Stücke schneiden. Teig ca. 40 x 40 cm gross ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen. Leicht eindrücken. Teig überschlagen und zum Stollen formen. Auf ein gefettetes Backblech legen.

Temp:200GradC, Zeit: ca. 40 - 45 Min.

Fertig Stellen: Mandeln rösten. Butter schmelzen. Stollen mit Butter bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, fertig.