

Weihnachtsklaben

Zutaten | 1 Klaben (ca. 30 Scheiben)

500 g	Weizenmehl, Type 405
1 Pck.	Backpulver
175 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
½ Fl.	Backöl Bittermandel
½ Fl.	Backöl Zitrone
½ Fl.	Backöl Rum
1 Messerspitze	Kardamon
2	Eier
175 g	weiche Butter
250 g	Magerquark
125 g	Rosinen
125 g	Korinthen
125 g	gemahlene Nüsse nach Wahl
nach dem Backen	
ca. 80 g	zerlassene Butter
ca. 3 EL	Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und etwas Salz vermischen.
- Die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Einen Brot formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 50 bis 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Den noch heißen Klaben mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Der Weihnachtsklaben ist eine Art Stollen. Gut verpackt bleibt er durch den Quark lange saftig. In Ostfriesland wird er sehr gerne dick mit Butter bestrichen gegessen und zu einer Tasse Ostfriesentee gereicht.

Der Klaben ist auch ein super Mitbringsel: einfach aus dem Teig drei kleinere Klaben formen, abbacken und hübsch verpacken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Scheibe von 57,8 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
215 kcal	9,82 g	25,7 g	4,80 g	26,4 mg