

Joghurt-Stollen

- 250 g Butter oder Margarine
- 125 Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- geriebene Schale einer Zitrone
- 2 Eier
- 250 g fertiger EASIYO Sahnejoghurt
- EL Rum
- 500 g Mehl
- je 100 g Zitronat, Rosinen und/oder gehackte Mandeln
- Puderzucker

150 g Butter oder Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. 2 Eier unterführen, Zitronenschale und EASIYO Sahnejoghurt unterrühren. Anschließend das Mehl nach und nach hinzugeben. Zum Schluss Zitronat, Mandeln und Rosinen einkneten.

Teig bei 175°C für ca. 60 Minuten backen, anschließend mit der restlichen zerlassenen Butter bepinseln. Den Stollen mit Puderzucker bestreuen.