

Stollen-Rezepte: 14 weihnachtliche Ideen aus der Backstube



Endlich sind wir wieder dort angekommen, wo fabelhafte **Stollen-Rezepten**, kreative Plätzchen-Ideen und prickelnde Punsch-Variationen zum guten Ton gehören. Willkommen im weihnachtlichen Winterwunderland! Erst kürzlich, als ich durch den Supermarkt gelaufen bin, haben mich Elisenlebkuchen, Zimtsterne und Spekulatius angelacht. Da zu widerstehen, war definitiv nicht einfach - das kannst du mir glauben. Stattdessen bin ich in die Backabteilung geflüht und hab mir Zitronat, Orangeat, Rosinen, gehackte Mandeln und ein kleines Fläschchen Rum in den Einkaufswagen gepackt. Denn genau wie unseren **Foodloggern** kam mir die Idee, einen super saftigen **Stollen zu backen**. Weihnachtsleckereien kaufen ist einfach, aber sie selber zu machen ist viel schöner. Du weißt, welche Zutaten drinstecken und kannst dich in deiner Backstube richtig austoben! Bei "Last Christmas" mitsingen und dabei alle Zutaten zusammenrühren - das sind die kleinen Weihnachtsfreuden, die uns im Dezember ein Lächeln ins Gesicht zaubern, nicht wahr?

Heute haben unsere **Foodblogger** gleich 14 himmlische **Stollen-Rezepte** für dich, die frisch aus der **Weihnachtsbäckerei** kommen. Ob zuckerfrei, vegan, mit oder ohne Rosinen - bei diesen vielfältigen Ideen isst sich jeder Stollenliebhaber glücklich durch die besinnlichste Zeit des Jahres.

Mandel-Quarkstollen

Wenn die Oma wüsste, dass es auch Stollen-Rezepte ohne Butter und Zucker gibt... wir können uns ihre Reaktion

vorstellen: Sie wäre fassungslos! Ein Grund mehr, Denise' herrlich-fluffigen Mandel-Quarkstollen mit Kokosöl, Mandelmilch und Ahornsirup zu backen. Mit diesem einfachen Weihnachtsrezept wirst du deine Großmutter eines Besseren belehren - das kannst du uns glauben! [Zum Rezept](#)



[Mandel-Quarkstollen](#) © Denise Schuster | Foodlovin'

Dinkelstollen

Du hast dich bestimmt schon gefragt, wie man einen klassischen Stollen richtig faltet, oder? Schließlich soll er ja in die berühmte Form gebracht werden, die jeder Bäckermeister auswendig kennt. Janine erklärt dir, wie du einen himmlischen Dinkelstollen zauberst, der auch noch 10 Tagen später wunderbar saftig schmeckt. [Zum Rezept](#)



[Dinkelstollen](#) © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries

Stollen-Rezepte: 14 weihnachtliche Ideen aus der Backstube

Quarkstollen

Es duftet nach Hannahs frischgebackenem Quarkstollen, fruchtigem Glühwein und süßen Butterplätzchen. So lieben wir die Vorweihnachtszeit! Fehlt nur noch etwas Weihnachtsmusik, kuschelige Socken, ein flauschiger Pullover mit Rentier-Aufdruck und ganz viel Schnee. [Zum Rezept](#)



[Quarkstollen](#) © Hannah-Lena Arnet | Schokoladenpfeffer

Gugelhupf à la Stollen

Verschenke doch mal etwas Selbstgebackenes aus der Weihnachtsbäckerei! Tinas Stollengugelhupf mischt nicht nur den Kaffeeklatsch am Nachmittag auf, sondern macht sich auch richtig gut unter dem Tannenbaum. Da kommt Freude auf beim Geschenkauspacken! [Zum Rezept](#)



[Gugelhupf à la Stollen](#) © Tina Kollmann | Food & Co.

Kokos-Stollen-Konfekt

Wie du deinen Plätzchenteller richtig aufpeppen kannst, zeigt dir Mara in ihrem kreativen Rezept für zuckerfreies Kokos-Stollen-Konfekt. Verabschiede dich von Zitronat und Orangeat und begrüße himmlische Rosinen und Datteln. Die Butter und das Weizenmehl lässt du am besten links liegen – denn Kokosöl und Dinkelmehl können es einfach besser. Naschen ohne Reue geht auch über die Weihnachtstage – zum Glück! [Zum Rezept](#)



[Kokos-Stollen-Konfekt](#) © Tamara Staab | Maras Wunderland

Saftiger Nougatstollen im Glas

Weihnachtliche Kuchenkreationen in allen Ehren, aber Majas modern interpretierte Version eines saftigen Stollens hat uns überwältigt. Ihren saftigen Butterstollen mit gerösteten Haselnüssen und Nougat backst du ganz einfach im Glas – ohne großen Aufwand. Und selbst nach 2 bis 4 Wochen kannst du dich über Kuchengenuss par excellence freuen! [Zum Rezept](#)



[Saftiger Nougatstollen im Glas](#) © Maja Nett | Moey's Kitchen

Stollen-Rezepte: 14 weihnachtliche Ideen aus der Backstube

Christstollen mit Likör

Bei Catrin wird jedes Jahr der traditionelle Stollen auf der Kuchentafel serviert. Zum Tässchen Kaffee gehört nun mal ein großes Stückchen Kuchen – und zu so einem saftigen Christstollen kann doch niemand „nein“ sagen, nicht wahr? Das i-Tüpfelchen: Catrin verzichtet bei ihrem Weihnachtsstollen auf Rum, sondern setzt auf einen guten Schuss Cremelikör. [Zum Rezept](#)



[Christstollen mit Likör](#) © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Vegane Mini-Stollen

Michaela lädt zum Plätzchenessen ein – oder doch eher zum Mini-Stollen-Vernaschen? Ihr Rezept für veganes Stollenkonfekt eignet sich hervorragend für alldiejenigen, die auf die pflanzliche Ernährung setzen. Milch oder Butter haben hier keine Daseinsberechtigung. Stattdessen kommt ganz viel veganer Genuss in die Keksdose. [Zum Rezept](#)



[Vegane Mini-Stollen](#) © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Christstollen-Konfekt ohne Zucker

O du fröhliche Weihnachtszeit – welch wundervolle Leckereien du uns bringst. Zwischen Butterplätzchen und Kokos-Makronen versteckt sich dieses köstliche Christstollen-Konfekt, das dank Reissirup ganz ohne raffinierten Zucker auskommt. Gesund naschen macht da besonders viel Freude! [Zum Rezept](#)



[Christstollen-Konfekt ohne Zucker](#) © Hannah Frey | Projekt: Gesund leben

Weihnachtliche Stollen Cake Pops

Überall liegen sie auf den Kekstellern: Lebkuchen, Spekulatius, Marzipankugeln, Nougattaler und viele weitere süße Sünden. Du willst deine Familie und Freunde mit etwas Originellem überraschen? Dann kreierte weihnachtliche Stollen Cake Pops nach dem Rezept von Anne! Dagegen sehen die altbewährten Weihnachtsleckereien ganz schön langweilig aus. [Zum Rezept](#)



[Weihnachtliche Stollen Cake Pops](#) © Anne Klein | frisch verliebt

Stollenbutterkuchen

Du verehrst den traditionellen Stollen, möchtest aber auch zur Weihnachtszeit nicht auf deinen geliebten Butterkuchen verzichten? Die Lösung liegt auf der Hand: Deine Kuchenliebhaber müssen unbedingt vereint werden! Ines' sensationeller Stollenbutterkuchen kommt da wie gerufen. [Zum Rezept](#)

Stollen-Rezepte: 14 weihnachtliche Ideen aus der Backstube



Stollenbutterkuchen © Ines Karlin | Münchner Küche



Stollenkonfekt mit Cranberries und Mandeln © Daniela & Michael Becker | flowers on my plate

Marzipan-Mohn-Stollen

Julia schwört auf die Kombination von Marzipan und Mohn. Die beiden Kuchenelemente sind Pflichtzutaten in ihrem beliebten Christstollen. Entspannt ein Stückchen schnabulieren und dazu eine große Tasse Glühwein oder heißen Punsch trinken – so stellen wir uns den perfekten Adventssonntag vor. [Zum Rezept](#)



Marzipan-Mohn-Stollen © Julia Weigl | Delicious Stories

Stollenkonfekt mit Cranberries und Mandeln

Es soll ja wirklich Menschen geben, die keine Rosinen mögen – zumindest wurde uns das irgendwann mal erzählt. Auch wenn wir die getrockneten Früchte bevorzugen, einigen wir uns mit Rosinen-Ablehnern gerne auf Alternativen. Schließlich soll die Adventszeit ja jedem schmecken! Gut, dass Daniela und Michael ihr Stollenkonfekt mit Cranberries und Mandeln mit uns teilen. [Zum Rezept](#)

Stollen mit Korinthen und Rosinen

In Rum eingelegte Korinthen und Rosinen verleihen dem klassischen Stollen ein besinnliches Aroma, das einfach zu Weihnachten dazugehört. Marzipan lassen wir bei unserem Christstollen weg und setzen stattdessen auf gehackte Mandeln, Zitronat und Orangeat. Es soll ja schließlich traditionell sein! [Zum Rezept](#)



Stollen mit Korinthen und Rosinen