

Quarkstollen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Magerquark (möglichst trocken), 75 gr Milch, 1 Ei, 80 gr Öl, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 400 gr Mehl, 20 gr Backpulver, 150 gr Rosinen, 100 gr gehackte Mandeln, 100 gr Orangeat, 100 gr Zitronat, 50 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Teelöffel Zimt (3 Gramm), 1 Fläschchen Rum-Aroma, 0,5 Fläschchen Bittermandel-Aroma, 50 gr Butter, Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Rosinen, gehackte Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Aromen mischen. Stollenform fetten, Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Quark, Milch, Ei, Öl, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mit Knethaken (Mixer) vermengen. Vorbereitete Füllung unterrühren. Den Teig auf einer bemehlten Tischplatte mit bemehlten Händen zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben, je nachdem wie feucht der Quark ist.

Teig in die vorbereitete Stollenform geben. Mit der offenen Seite nach unten auf das Blech legen. 50 Minuten bei 200°C abbacken, 2. Schiene von unten. Form abnehmen und noch 10 Minuten ohne in den Ofen.

50 Gramm Butter schmelzen, den fertigen Stollen damit bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Wer keine Stollenform hat, rollt den Teig aus, klappt eine Hälfte über die andere und legt ihn auf's Blech. Dann 60 Minuten bei 200°C backen, eventuell zum Schluss mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu stark bräunt.