

Quarkstollen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 Eier, 125 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 gr trockener Quark, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Rum, 125 gr Butter, 150 gr Rosinen, 65 gr gehacktes Zitronat, 125 gr gehackte Mandeln, 60 gr Butter, 100 gr Puderzucker.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten (außer den beiden letzten) zu einem geschmeidigen Teig verkneten, danach den Teig 30-40 Min. ruhen lassen. Nochmals gut durchkneten, zu einem Stollen formen und bei 200°C 55-65 Min. backen. Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln und dick mit Puderzucker besieben. Ausgekühlt gut in Alu-Folie packen und kühl lagern. Nach ca. 5-7 Tagen ist er "weich" und kann verzehrt werden.