

Quarkstollen

Zubereitung:

Die Rosinen, Orangeat und Zitronat mit dem heißen Wasser und dem Rum mischen und über Nacht ziehen lassen.

Das Mehl mit Backpulver, Zucker, Bourbon-Vanillezucker, Stollengewürz und Salz mischen. Weiche Butter, Eier und Quark hinzugeben und mit der Küchenmaschine oder von Hand gut verkneten.

Anschließend die Mandeln sowie die Rosinen-Orangeat-Zitronat-Mischung hinzugeben und vorsichtig von Hand verkneten.

Etwas Mehl auf einer Arbeitsplatte verteilen und den Teig mit dem Nudelholz in rechteckiger Form etwa 30 cm breit ausrollen. Die typische Stollenform erhält man, indem der Teig in der Mitte eingedrückt und anschließend eingeklappt wird.

Danach den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 160 Grad Celsius (vorgeheizt) im unteren Teil des Backofens etwa 55 Minuten backen.

Nach dem Backen den noch warmen Stollen mehrmals mit zerlassener Butter bestreichen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Zutaten:

- 150 g Rosinen
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat
- 100 g Rum
- 50 ml heißes Wasser
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 TL Stollengewürz
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g Quark
- 150 g weiche Butter
- 200 g gemahlene Mandeln
- etwas Mehl zur Teigverarbeitung



Für den Belag:

- 50 g Butter
- 100 g Puderzucker



Wie hat dir das Rezept gefallen? Teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)