

Rezept für einen leckeren Quarkstollen



Foto: www.chefkoch.de

Zutaten:

250 g	Rosinen
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
150 g	Mandeln, gestiftelt (alternativ geht auch gehackt)
500 g	Mehl, (405)
1 Pck.	Backpulver
250 g	Quark (Magerquark)
150 g	Butter
1	Ei (Größe M)
½ TL	Salz
1	Zitrone (zwecks Schalenabrieb und Saft, alternativ geht auch Zitronensaft)
1 Pck.	Vanillezucker
	Puderzucker, zum Bestäuben

Wie wird es gemacht?

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben. Quark, Zucker, zerkleinerte Butter (am besten schon leicht angewärmt und nicht ganz kalt aus dem Kühlschrank), das Ei, Salz, Schale und Saft der Zitrone und Vanillezucker dazugeben.

Das Ganze zu einem festen Teig verkneten.

Die Rosinen, sowie das Zitronat und das Orangeat ebenfalls locker mit in den den Teig einarbeiten.

Eine Stollenform ausbuttern und den Teig hineindrücken. Die Form auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und gleich bei 180 Grad Celsius im vorgeheiztem Backofen 50 bis 55 Minuten backen.

Den Stollen aus dem Ofen nehmen. Die Form vorsichtig abheben und den Stollen auskühlen lassen. Den Stollen mit geschmolzener Butter einpinseln und dann mit reichlich Staubzucker bestreuen.

Der Stollen ist – im Gegensatz zum üblichen Stollen – sofort verzehrfertig.

Jetzt am besten mit einem schönen heißen Kakao oder einem guten Milchkaffee genießen...

Guten Appetit!



Gemeinsam durch die Weihnachtszeit mit vbba Sachsen - Rezept von S. Landgraf