

REZEPT FÜR QUARKSTOLLEN



QUARKSTOLLEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Scheiben | 70 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Walnuskerne
- 50 g Mandelstifte
- 50 g getrocknete Cranberrys (ersatzweise Rosinen)
- je 30 g Zitronat und Orangeat
- 200 g weiche Butter
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 Eier (M)
- 250 g Magerquark
- 475 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- 2 EL Butter zum Bestreichen
- zum Bestäuben SweetFamily Puderzucker



6240

ZUBEREITUNG

302

Kcal

pro Scheibe ca.

6

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Aprikosen und Walnüsse grob hacken und mit Mandeln, Cranberrys oder Rosinen, Zitronat und Orangeat mischen. Butter, Zucker, Salz und Vanillemark cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Quark und Frucht-Nuss-Mischung zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten.

2. Teig auf wenig Mehl zu einem Stollen (ca. 30 cm lang) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Stollen im heißen Backofen 45-50 Minuten goldbraun backen.

3. Stollen herausnehmen. Butter zum Bestreichen zerlassen und heißen Stollen damit bepinseln. Mit etwas Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Vor dem Servieren erneut dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Der Stollen schmeckt besonders lecker mit Butter und Konfitüre bestrichen.