

# QUARKSTOLLEN



## QUARKSTOLLEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

### Zutaten

- 100 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Walnusskerne
- 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



4998

### 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.

**Obst:** Aprikose