

Quarkstollen Rezept

Zutaten:

500 g Weizenmehl

250 g Quark

125 g Butter

200 g Zucker

1 P'cken Backpulver

2 Eier

125 g grob gehackte Mandeln

1 P. Zitronat

1 P. Orangeat

125 g Rosinen (in Rum eingeweicht)

50 g aufgelöste Butter

150 g Puderzucker

Zubereitung:

Quark, Zucker und Eier mit dem Mixer verrühren. Das Mehl hinzu geben und mit dem Backpulver vermengen. Anschließend die Butter in Scheiben hinzufügen. Jetzt werden die restlichen Zutaten wie Orangeat, Zitronat, Mandeln und Rosinen zugegeben.

Den Teig zu einer dicken Platte ausrollen und die Seiten übereinander schlagen, so dass die Stollenform entsteht.

Jetzt kann die Quarkstolle etwa eine Stunde gebacken werden. Anschließend wird die warme Stolle mit Butter eingepinselt und mit Puderzucker bestäubt.