

Quarkstollen

„Suis weltbester Quarkstollen“



Zutaten:

900 g Mehl (halb Dinkel 630, halb Dinkelvollkorn)
250 g weiche Butter
500 g. Quark
4 Eier
250 g Rohrzucker
2 Pk. Backpulver
2 Pk. Vanillezucker
1 Zitrone abgerieben und deren Saft
200 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse
200 g Zitronat, wahlweise halb Zitronat, halb Orangeat
(ich habe - da wir das nicht mögen – getrocknete Aprikosen genommen)
400 g Rosinen (evtl. in Rum eingeweicht)

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Quark, Eier, Rohrzucker, Backpulver, Vanillezucker Saft und Schale der Zitrone mit dem Knethaken einen festen Rührteig herstellen, dann die Nüsse, Zitronat bzw. Aprikosen und Rosinen dazugeben. Auf einem Holzbrett die Masse nochmals durchkneten, dann zwei Stollen formen. Es ist gut, wenn aus dem Backpapier eine kleine Begrenzung geformt wird, denn die Stollen neigen etwas zum Auseinanderlaufen.

Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 160 Grad rund 60 min backen, unbedingt Stäbchenprobe machen.

Danach mit flüssiger Butter bepinseln und Puderzucker darauf sieben.

Man sieht im Anschnitt auf dem Foto schon, dass er sehr feucht ist. Das ist ja kein herkömmlicher Christstollen, der erst noch ziehen muss, sondern der ist sofort genießbar. Aus dem Grund ist er auch nicht sooo lange haltbar, ca. 2 Wochen.

