

Rezeptname: Quarkstollen (von Hendy)

Gar-, Brat- oder Backzeit: 60-70 min

Zutaten für Personen:

500g Mehl
350g Rosinen
(am Abend vorher in Rum)
170g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
250g Butter (weich oder
zerlassen)
250g Quark
200g gemahlene Mandeln
etwas Bittermandelaroma
1x Zitronat
1x Orangeat
1 gestr. Teel. Salz
1 Messerspitze Muskat
und Kardamom,
Zimt
Butter-Vanille-Aroma
ca. 1/2 P. Zitronenschale
1 P. Backpulver

Zubereitung:

- abends Rosinen in Rum einlegen
- Eier und Zucker verrühren
- zerlassene Butter und Quark dazugeben
- Mehl, Backpulver darüber geben
- Mandeln, Rosinen, Zitronat, Orangeat, Salz und Gewürze dazu und alles gut verkneten
- den Teig formen und am besten in eine Auflaufform geben, damit der Stollen nicht auseinander läuft
- Ofen vorheizen und bei 160-180°C für 60-70 min backen (max. 70 min !!!)
- braune Butter (ca. 1/2 Stk.) auf den noch heißen Stollen pinseln und dick mit Puderzucker bestäuben

„Iss mit deinem Freund,
aber mach mit ihm keine Geschäfte.“

Armenisches Sprichwort

07.02.2014
Datum