

Rezept

Quarkstollen

Ein Rezept von Quarkstollen, am 30.06.2024

Zutaten

150 g Sultaninen	2 EL Rum
155 g weiche Butter	2 Eier
175 g Zucker	Salz
250 g Magerquark	100 g gemahlene Mandeln
30 g Zitronat	30 g Orangeat
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	1 Päckchen Backpulver
500 g helle Mehlmischung	gemahlener Kardamom
gemahlene Muskatblüte	gemahlener Anis
Zimtpulver	2 EL Puderzucker
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Stollenform (ca. 24 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Sultaninen in einem Sieb mit warmem Wasser abspülen, abtropfen lassen, dann in einem Schälchen mit dem Rum tränken. Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Stollenform einfetten.
2. 125 g Butter, die Eier, den Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren und den Quark unterheben. Die Mandeln, die Rum-Sultaninen, das Zitronat und Orangeat sowie den Zitronenabrieb ebenfalls unterheben.
3. Backpulver mit etwas Mehl vermischen und mit den Gewürzen zusammen unter die Quarkmischung kneten. Nach und nach so viel Mehl dazukneten, bis ein homogener, aber weicher Teig entstanden ist. Es kann sein, dass noch etwas Mehl übrig bleibt.
4. Den Teig in die Stollenform einfüllen, aufs Blech stürzen, aber mit der Form bedeckt lassen. Den Stollen im heißen Backofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Nach der Backzeit die Stäbchenprobe machen, d. h. mit einem Holzstäbchen tief in den Stollen hineinstechen und das Stäbchen wieder herausziehen. Klebt noch roher Teig am Stäbchen, braucht der Stollen noch ein paar Min. mehr Backzeit. Klebt nichts am Stäbchen, ist der Stollen fertig.
5. Den fertigen Stollen aus dem Ofen nehmen, die restliche Butter zerlassen, den noch heißen Stollen damit bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.