



Quarkstollen



Zutaten (für 1 Stollen)

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Butter
2 Eier
250 g Quark
1-2 EL Rum
1 Prise Salz
150 g Sultaninen
125 g Mandeln, fein gehackt
50 g Zitronat, fein gehackt
100 g Butter, zerlassen
125 g Puderzucker



Zubereitungszeit
15 Min +
60 Min Backzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eiern, Quark, Rum, und Salz einen Knetteig zubereiten.
2. Sultaninen, feingehackte Mandeln und Zitronat zugeben und verkneten. Ausrollen und zum Stollen formen.
3. Im heißen Backofen bei 190 ° C Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. backen. Noch warm mit Butter bepinseln und dick mit Puderzucker bestreuen.