



Quarkstollen

1 STOLLEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

500 g Mehl
 250 g Quark
 200 g Zucker
 125 g Domspeitzmilch Süßrahmbutter
 250 g Rosinen
 2 Eier
 125 g gemahlene Nüsse
 1 Pck. Backpulver
 1 Pck. Vanillezucker
 Etwas Rum-, Zitronen- und
 Buttermilch-Aroma
 50 g Orangeat fein gehackt
 50 g Zitronat fein gehackt
 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.
2. Die Früchte ggf. mit Rum-Aroma beträufeln und den letzten Teil des Mehles unterkneten.
3. Den Teig zu einem länglichen Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Die Stollen bei 180 °C ca. 50 Minuten backen.
5. Den warmen Stollen mit ca. 100 g flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

