

Rezept Kirschstollen

Dieser Kirschstollen ist eine tolle Alternative für diejenigen, die kein Zitronat und Orangeat im Stollen mögen.

Zutaten:

2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht 720 g)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g lauwarme Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

3 Eier

350 g Magerquark

75 g Zartbitter-Kuvertüre

50 g Butter zum Bestreichen

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Sauerkirschen in ein Sieb geben, so dass diese gut abtropfen können.

Die Zartbitter-Kuvertüre mit einem Messer zerhacken, die Stücke sollten nicht zu grob sein.

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, die lauwarme Butter, den Zucker sowie den Vanillezucker unterrühren.

Anschließend den Quark etwas abtropfen lassen und zusammen mit den Eiern unter die Mehl-Masse mischen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Sobald die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeitet wurden, diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Ungefähre Größe sollte in etwa 35 auf 30 cm betragen.

Die abgetropften Kirsch sowie die Schokolade auf gut 2/3 des Teiges verteilen.

Den Teig nun von der belegten Seite her aufrollen, die unbelegte Seite über den Wulst schlagen, so dass eine typische Stollenform entsteht.

Diesen Kirschstollen nun auf ein gefettetes Backblech legen und im Ofen für ungefähr 45 bis 60 min backen.

Sollte der Stollen während der Backzeit zu dunkel werden, kann man ihn mit Alu-Folie abdecken.

Die 50 g Butter nach der Backzeit zerlassen und den heißen Kirschstollen damit einpinseln. Zum Schluss noch den Puderzucker darüber streuen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)