

Rezept Quarkstollen

Dieser Stollen muss nicht erst wie andere Stollen 2 Wochen lang gelagert werden, sondern kann direkt frisch serviert werden.

Zutaten:

125 g Butter
2 Eier
175 g Honig
250 g Quark
1 TL abgeriebene Zitronenschale
100 g gehackte Mandeln
150 g Rosinen
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pr. Zimt
1 TL Kardamom
2 TL Salz
40 g Butter
Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Die weiche Butter sowie die Eier mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

Den Quark gut auspressen und zusammen mit dem Honig unter die Butter-Eier-Mischung rühren.

Die Zitronenschale, gehackte Mandeln und Rosinen unterheben.

Anschließend das Mehl mit dem Backpulver, Zimt, Kardamom und Salz unter die Buttermasse mengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Backofen bereits auf 175°C vorheizen.

Wenn der Teig genug durchgeknetet wurde, auf einer bemehlten

Arbeitsfläche zu einem dicken Wulst ausrollen.

Den Teig von der länglichen Seite her zu einer Stollenform zusammenklappen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Quarkstollen darauf legen.

Den Quarkstollen anschließend auf mittlerer Schiene ca. 60 min backen lassen. Dabei immer mal wieder kontrollieren, ob der Stollen nicht zu dunkel wird, gegebenenfalls die Temperatur etwas herunter drehen. Er sollte nach Ende der Backzeit eine hellbraune Färbung besitzen.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und den Quarkstollen damit bestreichen. Zum Schluss noch den Puderzucker überstreuen.

Nun ist der Quarkstollen fertig zum Verzehren.

Noch ein Tipp: die Rosinen können auch einen Tag bzw. mehrere Stunden vor Zubereitung des Quarkstollen bereits in Rum eingelegt und anschließend wie oben beschrieben weiterverarbeitet werden.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)