

18

Lockerer Quarkstollen



Zutaten:

250g Dinkelvollkornmehl
250g Dinkelmehl Typ 1050
1 Päckchen Backpulver
250g Magerquark
2 Eier
150g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
125g Butter
100g gehackte Mandeln
100g Rosinen
50g Zitronat
50g Orangeat
4 EL zerlassene Butter
6 EL Puderzucker

Zubereitung:

Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und den Magerquark, die Eier, den Zucker, den Vanillinzucker und das Salz hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf den Mehtrand schneiden und die gehackten Mandeln drüberstreuen. Die Rosinen heiß waschen. Das Zitronat und Orangeat kleinhacken und mit den Rosinen zum Mehl geben. Alles zu einem trockenen festen Teig verkneten und diesen zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig dann zu einem Stollen formen, auf das Backblech legen und auf der untersten Schiene im Backofen 1 Stunde backen. Den Quarkstollen mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker besieben.

Viel Spaß beim Backen und Verzehren von Birgit Köhnlein
www.mehrfrucht.de
birgit@mehrfrucht.de

& dem ganzen Team von

lebe leichter