

# Quarkstollen mit Marzipan

Kategorien: Stollen, Gebäck, Weihnachten, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

50	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	Gramm	Pistazienkerne
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
50	Gramm	Puderzucker
1/2	Pack.	Vanillezucker

## *FÜR DEN TEIG*

---

150	Gramm	Butter
250	Gramm	Magerquark
2		Eier
1	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Zucker
5	Tropfen	Mandel-Aroma
3	Essl.	Rum
250	Gramm	Korinthen
150	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Mandelstifte
500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Lebkuchengewürz

## *AUSSERDEM*

---

		Mehl zum Formen
150	Gramm	Butter zum Bestreichen; ca.
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4	Essl.	Puderzucker

### **Anleitung:**

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Kühlzeit: über Nacht Backzeit: 60-70 Minuten

Für die Füllung Aprikosen und Pistazien hacken und mit den übrigen Zutaten verkneten. Daraus eine 4 cm dicke und 30 cm lange Rolle formen und zugedeckt kühl stellen.

Für den Teig die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Den Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandel-Aroma und Rum aufschlagen. Die Korinthen abbrausen und trockenreiben, das Zitronat hacken. Beides mit den Mandeln in einer trockenen großen Pfanne anwärmen. Mehl in der Pfanne mit Backpulver, Lebkuchengewürz, Früchten und Mandeln mischen und mit der noch flüssigen Butter unter die Quarkmasse kneten.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche zu einem 30 cm langen Laib formen und mit der Handkante der Länge nach in der Mitte eindrücken. Mit dem Teigroller den Spalt so verbreitern, dass die Marzipanrolle hineinpasst und sich längsseits ein großer und ein kleiner Wulst bilden.

Die Marzipanrolle neben den kleinen Wulst legen und den übrigen Teig so darüberschlagen, dass der große Wulst auf der Rolle und dem

## Quarkstollen mit Marzipan

(Fortsetzung)

kleinen Wulst liegt. Dem Stollen die typische Form geben. Auf ein gebuttertes Backblech geben. Aus starker Alufolie einen breiten Streifen falten, diesen um den Stollen legen und die Enden mehrfach zusammenfalzen.

Den Stollen im Ofen (untere Schiene) 60 bis 70 Minuten backen. Butter zerlassen und den Stollen nach 20 Minuten Backzeit immer wieder damit bepinseln. Nach dem Backen die übrige Butter auf den heißen Stollen streichen. Zucker und Vanillezucker mischen und den Stollen damit bestreuen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.