

Quarkstollen mit Mohnfüllung

Kategorien: Gebäck, Stollen, Weihnachten

Zutaten für: 12 Scheiben

1	Würfel	Hefe (42 g)
1/8	Ltr.	Milch
125	Gramm	Zucker
500	Gramm	Mehl und Mehl zum Bearbeiten
200	Gramm	Weiche Butter oder Margarine Dünn abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt) Salz
150	Gramm	Magerquark
50	Gramm	Getrocknete Aprikosen
50	ml	Aprikosenbrandy
1	Pack.	"Mohnback" (250 g, Fertigprodukt)
50	Gramm	Pistazien (gehackt)
50	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Zubereitungszeit: 90 Minuten Kühlzeit: 15 Minuten Backzeit: 60 Minuten

Die Hefe zerbröckeln, mit 4 EI lauwärmer Milch und 1 TL Zucker verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefemilch hineingießen. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch und restlichen Zucker' dazugeben. 150 g Fett in Flöckchen, Zitronenschale, 1 Prise Salz und Quark auf dem Mehland verteilen.

Von der Mitte aus mit den Knethaken des Handrührers auf höchster Stufe schlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Aprikosen in feine Streifen schneiden, in Brandy 30 Minuten quellen lassen. Mit Mohnback und Pistazien mischen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30x20 cm) flachdrücken. Die Mohnfüllung als Längsstreifen in die Mitte geben. Den Teig über der Füllung bis knapp zum Rand der anderen Seite überschlagen. Mit einer Kuchenrolle etwas eindrücken, so dass die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 55 Minuten bei 170 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 60 Minuten backen. Noch heiß mit dem restlichen Fett bestreichen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.