

Quark - Stollen - Lockerer

Kategorien: Kuchen, Stollen, Käse, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
500	Gramm	Magerquark
2		Eier
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
2	Essl.	Geriebene Zitronenschale
2	Essl.	Mandeln, gehackt
2	Essl.	Rosinen, zerkleinert
4	Essl.	Kandierte Früchte, gehackt
4	Essl.	Zitronat, gehackt
4	Essl.	Orangeat, gehackt

AUSSERDEM NACH DEM BACKEN

4	Essl.	Butter, zerlassen
6	Essl.	Puderzucker
1	Essl.	Vanillezucker

FÜR DAS BLECH

Butter
Mehl

Anleitung:

EIN BACKBLECH MIT BUTTER BESTREICHEN UND MIT MEHL BESTÄUBEN. DEN BACKOFEN AUF 190°C VORHEIZEN. DAS MEHL MIT DEM BACKPULVER MISCHEN, AUF EIN BACKBRETT SIEBEN UND IN DIE MITTE EINE VERTIEFUNG DRÜCKEN. DEN QUARK, DIE EIER, DEN ZUCKER, DEN VANILLEZUCKER, DAS SALZ, DIE ZITRONENSCHALE, DIE MANDELN UND ALLE TROCKENFRÜCHTE HINEINGEBEN. ALLES ZU EINEM FESTEN TEIG VERKNETEN, EINEN STOLLEN FORMEN UND AUF DAS BACKBLECH LEGEN. DEN STOLLEN AUF DER UNTERSTEN SCHIENE 1 STUNDE BACKEN. DEN STOLLEN AUF EIN KUCHENGITTER LEGEN. DIE BUTTER ZERLASSEN UND DEN NOCH HEISSEN QUARKSTOLLEN DAMIT BESTREICHEN.

DEN PUDERZUCKER MIT DEM VANILLEZUCKER MISCHEN UND DEN STOLLEN DICK DAMIT BESIEBEN.

NAEHRWERTE PRO PORTION: :KILOKALORIEN: 260; KILOJOULE: 1090