

## Schwarzwälder Stollen Diab.

Kategorien: Diabetiker, Weihnachten, Backen

Zutaten für: 25 Scheiben

2	Gläser	(a 720 ml)	Sauerkirschen
2	Pack.	(a 45 g)	Schoko Dekor Borke, zartbitter
500	Gramm		Mehl
1	Pack.		Backpulver
175-200	Gramm		Butter oder Margarine
200	Gramm		Zucker
2	Pack.		Vanillin-Zucker
3			Eier (Größe M)
325	Gramm		Magerquark
40	Gramm		Hagelzucker

### Anleitung:

1. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Schoko Dekor Borke grob hacken. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. 150 g Fett, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Eier und Quark zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 38 x 32 cm) ausrollen. Kirschen und Schokolade auf 2/3 des Teiges streuen, so dass beim Aufrollen auf dem letzten 1/3 keine Füllung ist. Teig von der schmalen Seite her aufrollen und zu einem Stollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Stollen im vorgeheizten Backofen bei 200 C1-1 1/4 Stunden backen. Nach ca. der Hälfte der Backzeit Stollen mit Backpapier bedecken.

3. 25-50 g Fett in einem Topf schmelzen. Hagelzucker, 25 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker mischen. Stollen aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit dem flüssigen Fett bestreichen. Mit der Zuckermischung dick bestreuen. Stollen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Scheibe ca. 220 kcal E 5 g, F 8 g, KH 33 g

Mini Nr. 45/03

### Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann  
Rezept erf.mit\*RK\*08.02.2016 von K.Heizmann