

Adventsstollen - Quark - Stollen

Kategorien: Gebaeck, Weihnachten, Stollen

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Spur	Salz
20	ml	Rum
4	Tropfen	Bittermandeloel
2		Eier
175	Gramm	Butter
250	Gramm	Quark
150	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Mandeln; gemahlen
150	Gramm	Mandeln; gehobelt
60	Gramm	Orangeat
60	Gramm	Zitronat
1		Zitrone; die abgeriebene Schale davon
1	Teel.	Butter
2	Essl.	Semmelbroeseln; fuer die

Anleitung:

Form Das Mehl wird mit dem Backpulver auf ein Backblech gesiebt. Mit der Hand stellt man eine Mulde her, gibt Eier, Quark, weiche Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Bittermandeloel dazu und verknetet alles rasch zu einem glatten Teig. Zum Schluss werden die gemahlene sowie gehobelte Mandeln, Orangeat, Zitronat und die mit Rum getraenkten Rosinen flott untergeknetet. 1 Stollenbackform wird ausgebuttert und mit Semmelbroeseln Ausgestreut. Der vorbereitete Teig kommt hinein und wird gut Angedrueckt. 1 Backblech mit Pergamentpapier auslegen, und die Form Daraufstuerzen. Im Backofen wird bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten Gebacken, dann die Temperatur auf 180 Grad zurueckdrehen und nochmals 40-45 Minuten backen. Es ist ratsam, kurz bevor der Stollen; ca. Fertig ist, die Form abzunehmen, damit noch eine schoene Farbe Entsteht. Den Stollen mit Puderzucker bestreuen.