

Christstollen mit Quark - Neu

Kategorien: Weihnachten, Stollen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1		Eier
60	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Quark
		Salz
3	Teel.	Rumaroma
60	Gramm	Zitronensaft
80	Gramm	Butter
30	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Orangeat
50	Gramm	Mandelsplitter
40	Gramm	Butter
		Puderzucker

Anleitung:

Gewürz-Lebkuchen Im Vergleich hat ein "normaler" Christstollen aus Hefeteig 632 Kcal. Dieser leichte Quark-Stollen hat nur 182 Kcal. Außerdem ist die Zubereitung nicht so zeit- und arbeitsaufwändig. Vom Geschmack her sind sie aber ähnlich. Mehl mit Backpulver mischen, das Ei, Zucker, Vanillezucker, Quark, eine Prise Salz, 2-3 Tropfen Rum-Aroma, Zitronensaft, Butter, Rosinen, Orangeat und Mandelsplitter zu einem griffigen Teig verkneten. Den Teig zu einem dicken Rechteck mit wulstigen Längsenden ausrollen. Der Länge nach übereinanderklappen und durch Eindrücken mit beiden Händen in Längsrichtung zu einem Stollen formen. Den Quark-Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. In meinem kombinierten Mikrowellenofen brauche ich nicht vorheizen. Der Stollen wird dort auf der unteren Schiene in 45 Min. auf 190° gebacken. Den heißen Christstollen mit 50 g zerlassener Butter bestreichen und abgekühlt mit Puderzucker bestreuen.

16 Portionen - 182 Kcal pro Portion

*** - 15 min Zub. - 60 min Ges.