

Quarkstollen

(Stollenbackhaube 39,5 cm lang)

für 12 - 15 Personen:

Menge	Zutaten
500 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
4 – 5 Tropfen	Bittermandelaroma
2 cl	Rum
2	Eier
175 g	Butter, weich
250 g	Magerquark
250 g	Rosinen
150 g	Mandeln, gehackt
20 g	Butter (zum Ausbuttern der Form)
~ 50 g	Puderzucker



© Klaus-Peter Adler - Fotolia.com

- Backofen auf 180° C (Umluft 160° C) vorheizen.
- Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Backpulver vermischen.
- Zucker, Vanillinzucker und Salz zugeben, verrühren.
- Bittermandelaroma, Rum, Eier, weiche Butter und Quark zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Nun die Rosinen und Mandeln darüber streuen und gut in den Teig einarbeiten.
- Stollenbackhaube gut ausbuttern.
- Backblech mit Backtrennpapier auslegen.
- Den Teig in die Stollenbackhaube eindrücken und **mit der offenen Seite auf das ausgelegte Blech legen.**
- Auf der mittleren Schiene, ca. 70 Min. backen. Stäbchenprobe machen.
- Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit Puderzucker bestäuben.
- Kuchen richtig auskühlen lassen und fest in Alufolie wickeln.
- Der Stollen hält sich so eingepackt im Kühlschrank recht gut.

Tipp: Wenn Kinder ab 3 Jahren von dem Stollen 1 Stück mitessen ist dies kein Problem, da die Rummenge auf 1,7 kg Teig verteilt verschwindend gering ist und der Stollen auch 1 Std. im Ofen war. Für die Kleineren den Rum durch Milch ersetzen. Natürlich kann der Teig auch ohne Stollenbackhaube gebacken werden. Geschmacksabwandlungen sind u.a. möglich durch: Getrocknete Aprikosen, Datteln und Feigen. Nach Geschmack kann auch der Puderzucker mit etwas Vanillinzucker gemischt und über den Stollen gestreut werden.
Zum Verschenken: Den Teig in 3 Stücke teilen und 3 kleine Stollen backen. (Backzeit verkürzt sich). Hübsch in Zellophantüchchen verpackt - ein nettes Mitbringsel.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 135 g:

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
483 kcal	20 g	62,6 g	11 g	64,8 mg