



So schmeckt Brandenburg

## Christstollen

Ein Rezept von Güldane Altekrüger

### Zutaten

2 mittelgroße Äpfel  
50 g zarten Haferflocken  
10 Tropfen Bittermandelaroma  
5-6 Tropfen Rumaroma  
300 g Magerquark  
1 Ei  
200 g Dinkelvollkornmehl  
150 g Dinkelmehl Type 1050  
50 g fein gemahlene Haferkleie  
Süße für 80 g Zucker  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
40 g Rosinen  
Etwas Mehl  
10 g Halbfettmargarine  
Süße für 20 g Puderzucker



### ZUBEREITUNG

Der Ofen auf 180° O-/U-Hitze 2 vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen, raspeln, mit den Haferflocken und (optional) mit dem Bittermandelöl vermengen.

Quark, Ei, Mehl, Kleie, Süße, Zitronat, Orangeat, Rosinen und Rumaroma nach und nach in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten.

Etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen und den Teig auf ca. 25 x 25 cm ausrollen. Die Apfelmasse auf dem Fladen verteilen, dabei etwas Rand lassen. Anschließend den Teig zu einem Stollen einrollen und mit dem offenen Ende nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im unteren Drittel des Ofens ca. 55 Minuten backen. Die Halbfettmargarine auf den warmen Stollen streichen und mit Süße für 20 g Puderzucker bestreuen.

Eine Scheibe (1/16): Kcal: 151 | Fett: 2g | Kohlenhydrate: 27g | Ballaststoffe: 3g | Eiweiß: 6g | BE: 2,2