

Der Quarkstollen von Carola Wollweber:

75 g Margarine oder Butter

100 g Zucker



2 Eier

250 g Magerquark

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

100 g Mandelsplitter

100 g Zitronat

100 g Orangeat

100 g Rosinen

Salz, Zitronensaft

50 g Butter, 100 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Margarine, Zucker, Eier, Vanillezucker und Zitrone (nach Geschmack) miteinander verrühren
2. Quark unterrühren und das Mehl mit dem Backpulver unterkneten
3. den Teig auf die Arbeitsfläche geben und die anderen Zutaten unterkneten
4. Teig zum Stollen formen und bei ca. 175°C Ober/Unterhitze (150°C Umluft) ca. 45 min. auf einem Blech backen

Um herauszufinden, ob der Teig durchgebacken ist, mit einem Spieß in die Mitte des Stollens pieken. Wenn kein Teig am Spieß klebt, ist er fertig. Nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Das schützt vor dem Austrocknen. Den Stollen zum Frischhalten in Alufolie einwickeln. Aus Quarkteig ist der Stollen wesentlich leichter und schneller herzustellen als aus Hefeteig.