

## Erika Gutke, Wittenberge - Weihnachtsstollen mit Quark

In meiner Kindheit gehörte das Stollenbacken bei meiner Tante zu den schönsten Erlebnissen der Vorweihnachtszeit. Schon Wochen vor dem Fest wurden immer 10 bis 15 Stollen für Verwandte und Bekannte gebacken. Hier ist das Rezept

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

500 g Quark

150 g Zitronat

½ Teelöffel Salz

50 g Butter oder Margarine

Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

100 g Zucker

4 EL Rosinen

1 Päckchen Vanillezucker

Für die zuckrige Außenhaut:

5 EL Puderzucker

1 EL Vanillezucker

2 EL zerlassene Butter



Und so geht's: Mehl und Backpulver mischen, auf eine Fläche geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Quark abtropfen lassen, zusammen mit den anderen Zutaten in die Mulde geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Backofen auf 150 Grad vorheizen - Teig ausrollen und zu einem Stollen zusammenklappen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca 70-80 Minuten backen (Elektro-Ofen 150 Grad/Stufe 1, Umluft 130 Grad).

Für die zuckrige Außenhaut Puderzucker mit Vanillezucker mischen und den noch warmen Stollen mehrmals mit der zerlassenen Butter und der Zuckermischung einstreichen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.