




 Dessert

Quark-Marzipan-Stollen

ca. 28 Stück

 40 min Zubereitungszeit

 70 min Kochzeit

 241 kcal pro Portion

••• Mittel

 Deutsche Küche



Zutaten

6 Portionen

150 g Rosinen (z.B. Blaue Weinbeeren von Seeberger)

50 ml Cointreau

500 g Weizenmehl

1 Pck Backpulver

200 g Zucker

80 g gem. Mandeln

80 g gehackte Mandeln

1 Tl gestr. Lebkuchengewürz

200 g weiche Butter

2 Eier

250 g Quark

40 g Zitronat

40 g Orangeat

200 g Marzipanrohmasse

80 g Puderzucker

80 g Butter zum Bestreichen

Zubereitung

- 1 Die Rosinen in eine kleine Schüssel geben. Mit dem Cointreau vermischen und zur Seite stellen.
- 2 Das Mehl mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben. Zucker, gemahlene und gehackte Mandeln und Lebkuchengewürz untermischen. Butter, Eier und Quark zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken. Zitronat, Orangeat und eingeweichte Rosinen hineingeben und unterkneten. Falls der Teig zu sehr klebt (je nachdem, wie viel Flüssigkeit die Rosinen gezogen haben), noch etwas Mehl unterkneten.
- 3 Den Backofen auf 175 °C (Umluft 155 °C) vorheizen. Den Teig dick ausrollen und mit dem Nudelholz in die Mitte eine Mulde drücken. Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten und zu einer Rolle

60 g Puderzucker zum Bestäuben

formen. Diese Rolle in die Mulde legen, dann eine Stollen formen, indem jeweils eine Hälfte über die andere geschlagen wird. Den Stollen ca. 70 Minuten backen.

- 4 Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort mit Butter bestreichen, mit Puderzucker bestreuen, wieder mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen, bis alles aufgebraucht ist. Den Stollen auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Fest eingepackt in Alufolie mindestens eine Woche kühl lagern.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.540kJ /368kcal	1.007kJ /241kcal
Fett	16g	11g
davon gesättigte Fettsäuren	7g	4g
Kohlenhydrate	45g	30g
davon Zucker	26g	17g
Eiweiß	8g	6g
Salz	0g	0g