

Weihnachtsbacken Rezepte

Quarkstollen

Gattung: Backen, Stollen, Weihnachten

100 g Mandeln	100 g Korinthen
250 g Magerquark	200 g Rosinen
300 g Butter	50 g Orangeat
150 g Zucker	50 g Sukkade
2 Eier	Fett für das Blech
1 Becher Backpulver	100 g Puderzucker
500 g Mehl	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Mandeln hinein geben und einmal aufkochen lassen. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Aus der Schale drücken und einen Moment auf Küchentuch legen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Ab und zu umrühren, damit sie nicht zu dunkel werden. Dann auf einem Brett grob hacken. Den Quark in einem Mulltuch oder in einem feinen Geschirrtuch gut auspressen. 150 g Butter mit den Schneebesen des Handrührers sehr schaumig rühren. Nach und nach den Zucker, die Eier und dann den Quark unterrühren. Das Backpulver unter das Mehl heben und mit der Quarkmischung zu einem glatten Teig verrühren. Korinthen, Rosinen, Orangeat, Sukkade und Mandeln mit dem Teig verkneten.

Den Teig in eine gefettete Stollenform (Länge 38 cm) drücken und mit der Teigfläche auf ein gefettetes Backblech stellen. mit der Form im vorgeheizten Ofen bei 225° (Gas 4) 60 Minuten backen. Die Form abnehmen und den Stollen abwechselnd mit der restlichen Butter bestreichen und mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen, bis Butter und Puderzucker verbraucht sind.

Tipp: Wenn man keine Stollenform hat, kann man diesen Kuchen natürlich trotzdem backen: Eine Teigplatte von 38x25 cm ausrollen und von der Längsseite her zu 2/3 einschlagen. Den Stollen so auf das gefettete Backblech geben und eine Manschette aus gefetteter Alufolie darumlegen, damit der Kuchen nicht auseinander läuft.