

Weihnachtsbacken Rezepte

Tropischer Quarkstollen

Gattung: Quark, Stollen, Weihnachten, Backen

100 g	Getrocknete Mango	1	Unbehandelte Orange
100 g	Getrocknete Ananas	200 g	Butter
100 g	Getrocknete Papaya - (Reformhaus)	200 g	Puderzucker
100 g	Mandelstifte		Salz
3	Essl. Brauner Rum	2	Eier (Kl. M)
40 g	Bananenchips	525 g	Mehl
2	Essl. Bananenlikör; Creme de - Bananes	3	Teel. Backpulver
100 g	Marzipan-Rohmasse	250 g	Magerquark
		40 ml	Ananassaft
		40 g	Kokoschips (Reformhaus)

*20 Stück 1. Mango, Ananas und Papaya grob hacken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und zu den Früchten geben. Mit dem Rum übergießen, gut mischen und 2 Stunden marinieren, dabei öfter umrühren.

2. Bananenchips in der Moulinette grob mahlen und mit dem Bananenlikör unter das Marzipan arbeiten. Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen.

3. Butter, 100 g Puderzucker, geriebene Orangenschale und 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl und Backpulver sieben und zusammen mit dem Quark, 2 El Orangensaft und den marinierten Früchten zur Butter geben und rasch unterkneten.

4. Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40x30 cm ausrollen. Marzipan in kleinen Stücken auf dem Teig verteilen. Den Teig von der kurzen Seite her fest aufrollen.

5. Teigrolle mit der Naht nach oben in eine gefettete Stollenform von 30 cm Länge legen. Mit der Teigseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde backen (Gas 3, Umluft 50 Minuten bei 175 Grad). Dabei 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Stollenform abnehmen.

6. Ananassaft und restlichen Puderzucker aufkochen und den heißen Stollen damit bestreichen. Die Kokoschips auf den Stollen streuen. Den abgekühlten Stollen mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (plus Marinierzeit)