

Quark-Weihnachtsstollen



Du brauchst:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Quark 20 % Fett
1 Ei
150g weiche Butter
Mark einer Vanilleschote
200 g Zucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
400 g Sultaninen
3 Esslöffel Weinbrand, z.B. Chantré
100 g gehackte Mandeln
weiche Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

So machst du's richtig:

- 1.) Mische Mehl und Backpulver in einer Schüssel.
- 2.) Siebe dieses Gemisch auf eine saubere Arbeitsplatte
- 3.) Drücke eine Mulde in die Mitte.
- 4.) Gib den Quark, das Ei, die Butter, das Vanillemark, den Zucker, den Zitronenabrieb, den Weinbrand und die Mandeln in die Mulde.
- 5.) Knete das Ganze zu einem fluffigen Teig.
- 6.) Rolle das Ganze mit einem Rollholz auseinander.
- 7.) Gib die Sultaninen auf den Teig und falte ihn zusammen.
- 8.) Knete nochmals gut durch.
- 9.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 10.) Bring den Teig in eine Stollenform, indem du den Teig einmal umschlägst, wie im Video zu sehen ist.
- 11.) Gib den Stollen für eine Stunde in den Ofen.
- 12.) Bestreue den noch heißen Stollen mit weicher Butter.
- 13.) Bestreue den Stollen, wenn er kalt ist, mit Puderzucker.