

Quarkstollen

500g Mehl
1 Backpulver
1 Vanillezucker
250g Magerquark
150g Zucker
2 Eier
250g Butter
200g geh. Mandeln
200g Rosinen
Abrieb 1. Zitrone
Nardamon
Prise Salz

bei 180° 60 min. backen
nach ca 40 min mit Backpapier
bedecken

50gr Butter
ca. 100g Puderzucker

wer mag den Stollen
mit 200g Marzipan zur
Holle geformt füllen.



alle Zutaten
zu einem glatten
Teig verkneten.
wie
den Teig mit
etwas Mehl
flach ausrollen
und zu einem
länglichen
Stollen formen

Stollen heiß mit
zerlassener Butter
bestreichen und die
Hälfte Puderzucker
darüber sieben. Den
rest Zucker auf den
kalten Stollen sieben