

# Quarkstollen

## Füllung:

250 g Sultaninen/Rosinen  
100 g Zitronat  
2 EL Rum

## Teig:

250 g Quark  
200 g Butter  
500 g Mehl  
2 Eier  
180 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver  
125 g gemahlene Mandeln  
1 Msp. Salz

## Zum Bestreuen:

50 g Butter  
Puderzucker



**Martina Ruck**

selbständige Direktorin

[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)

[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Alle Zutaten für die Füllung einen Tag vorher (**mindestens 4 Stunden vorher**) in der kleinen Nixe miteinander vermischen und abgedeckt durchziehen lassen, ab und zu verrühren.

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.  
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig mit der Füllung in der 2 Liter gut miteinander vermischen.

Danach den Teig rechteckig auf die Breite des Ofenmeisters ausrollen, dabei vorne etwas erhöht lassen. Den Teig nun von hinten bis zur Erhöhung einschlagen und mit dem Teigroller hinter der dem überlappenden Teig eine 2. Rille eindrücken. So entsteht die typische Stollenform. Jetzt seitlich etwas in Form bringen, dass der Teig in den mit Butter eingefetteten und ggf. bemehlten Ofenmeister passt.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene **ca. 60 min.** backen, ggf. ohne Deckel noch **ca. 5 min.** nachdunkeln lassen.

Direkt aus der Form nehmen, mit zerlassener Butter einpinseln und mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.