

Schoko-Stollen

Teig:

250 g Magerquark
180 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 TL Lebkuchengewürz
100 g gemahlene Mandeln
400 g Mehl
1 EL Backpulver

Füllung:

120 g Zartbitterschokolade
50 g Zucker
3 EL Kakao
150 g Nutella
100 g Schokoraspelein, zartbitter



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Quark, Butter, Zucker, Vanillezucker, Prise Salz, Lebkuchengewürz und Eier miteinander verrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver einkneten.

Den Teig auf der Backunterlage mit Hilfe von Mehl aus dem Streufix (Teig klebt etwas) und dem Teigroller ausrollen, so dass die kurze Seite ca. 20-22 cm lang ist.

Wer es in der **Ofenhexe** backen will, kann die ganze Breite der Teigunterlage verwenden. Der Stollen wird in der Ofenhexe recht breit, im Ofenmeister hat er dazu weniger Platz.

Zartbitterschokolade zerkleinern und schmelzen.

Etwas abkühlen lassen, mit Zucker, Kakao und Nutella verrühren.

Die Füllung mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verstreichen, mit Schokoraspelein bestreuen.

Den Teig von der kurzen Seite her mit Hilfe der Teigunterlage aufrollen und in den gefetteten Ofenmeister oder die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Backofen ohne Deckel bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** ca. **45-50 min.** backen.

Schoko-Stollen anschließend komplett abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestreuen und am besten einen Tag durchziehen lassen.