

Apfel-Quarkstollen

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
1 Ei (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
125 g Speisequark (Magerstufe)
50 g Dr. Oetker Citronat
50 g Dr. Oetker Orangeat
75 g Rosinen

Füllung:

150 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
125 g Äpfel
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
1 TL gemahlener Zimt

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 100 g Butter
etwa 50 g Puderzucker



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn Sie einen ovalen Backrahmen haben, können Sie den Stollen gut darin backen.
- Gut verpackt und kühl gelagert hält sich der Stollen etwa 2 Wochen.

1. Vorbereiten: Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 250°C

Heißluft: etwa 230°C

2. Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Aroma, Finesse, Ei, Butter oder Margarine und Quark zufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend Citronat, Orangeat und Rosinen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche unterkneten und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle (25 cm) formen. Der Länge nach mit einem Teigroller eine etwa 10 cm breite Vertiefung in die Mitte drücken.

3. Füllung: Marzipan zu einer Rolle von 15 cm Länge formen, 10 cm breit ausrollen und in die Vertiefung legen. Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Marzipan mit Mandeln, Apfelwürfeln und Zimt bestreuen. Die linke Teigseite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen und den Teig an beiden Seiten hochziehen. Den Stollen auf das Backblech legen und backen.

Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C
Einschub: oberes Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

4. Bestreichen und Bestreuen: Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte davon bestreichen und mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen. Den Stollen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 15 g, Kh: 33 g, kJ: 1.201, kcal: 287

*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.