



Quarkstollen mit Marzipan aus der Stollenbackform

Ein weihnachtlicher Stollen mit Quark und einem Marzipankern im Anschnitt

etwa 25 Scheiben  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Stollenbackform (31 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Rumrosinen:

250 g Rosinen

100 ml Rum

Knetteig:

375 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Msp. gemahlene Gewürznelken

1 Msp. gemahlener Kardamom

1 Msp. gemahlener Ingwer

1 Msp. gemahlene Muskatnuss

1 Msp. gemahlener Zimt

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

2 Tropfen Dr. Oetker

Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter

250 g Speisequark (Magerstufe)

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

100 g Zitronat

100 g Orangeat

Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 50 g Butter

1 Rumrosinen:

Rosinen mit Rum vermischen und am besten über Nacht durchziehen lassen.

2 Stollenbackform fetten. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Mandeln, Zitronat, Orangeat und Rumrosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig aus der Schüssel nehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche Mandeln, Zitronat, Orangeat und die Rumrosinen unterkneten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

4 Füllung:

Teig zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen. Marzipan verkneten, zu einem Rechteck (28 x 20 cm) ausrollen und auf die Teigplatte legen. Teig aufrollen, in die Stollenbackform legen und leicht andrücken. Die Stollenbackform mit der Öffnung nach unten auf das Backblech stellen und das Blech mit der Form in den Backofen schieben. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

etwa 25 g Puderzucker

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 65 Min.

5 Während der letzten 15 Min. den Stollen ohne Form backen.

6 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gut verpackt und kühl gelagert hält der Stollen ca. 3 Wochen.
- Statt der einzelnen Gewürze können Sie auch 2 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma verwenden.

