



Quarkstollen mit Marzipan

Ein weihnachtlicher Quarkstollen mit Marzipan - Saftig mit Marzipan und Quark für die Adventszeit.

etwa 30 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Rumrosinen:

275 g Rosinen

75 ml Rum

Füllung:

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

50 g Butter

Teig:

100 g Orangeat

100 g Zitronat

375 g Weizenmehl

1 Pck. 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 Eier (Größe M)

100 g weiche Butter oder

Margarine

250 g Speisequark (Magerstufe)

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

etwa 100 g Butter

etwa 50 g Zucker

etwa 25 g Puderzucker

Wie backe ich einen Quarkstollen mit Marzipan?:

1 Rumrosinen:

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

2 Vorbereiten:

Orangeat und Zitronat fein hacken. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

3 Füllung zubereiten:

Marzipan mit Butter verkneten, in 3 gleich große Portionen teilen und jede zu einer knapp 35 cm langen Rolle formen.

4 Teig zubereiten:

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. Teig in 3 gleich große Portionen teilen und jeweils zu einer etwa 35 cm langen Rolle formen.

- 5 Die Teigrollen der Länge nach flach drücken. Jeweils eine Marzipanrolle darauflegen, den Teig überschlagen (Abb. 1) und andrücken. Zwei gefüllte Teigrollen dicht nebeneinander auf das Backblech legen (Abb. 1).



- 6 Die dritte gefüllte Teigrolle mittig daraufsetzen (Abb. 2). Den Stollen backen.



- 7 **Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 65 Min.

8 Bestreichen und Bestreuen:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen bestreichen und mit Zucker bestreuen. Den Stollen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

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