



# Quarkstollen

Der Quark macht diesen Stollen besonders saftig. Er gelingt einfach und schnell, weil er ohne Hefe zubereitet wird.

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Teig:

375 g Rosinen  
100 ml Rum  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)  
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)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
250 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat

### Außerdem:

etwa 100 g Butter  
etwa 50 g Puderzucker

Wie mache ich ganz einfach einen Quarkstollen?:

## 1 Vorbereiten:

Rosinen in Rum mehrere Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen (so wird der Stollen beim Backen von unten nicht so dunkel). Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 250 °C**

**Heißluft etwa 230 °C**

**2** Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Aroma, Gewürze, Finesse, Eier, weiche Butter oder Margarine und den Quark zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Mandeln, Zitronat, Orangeat und die Rum-Rosinen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche unterkneten und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen. Den Teig aufrollen, mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken.



**3** Stollen formen:

Die linke Teigseite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen.



**4** Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen. Die Seiten nochmals fest hochdrücken.



Den Quarkstollen auf das Backblech legen und backen. **Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**  
**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

**5 Quarkstollen bestreichen:**

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 Quarkstollen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach dem völligen Erkalten auf dem Kuchenrost den Quarkstollen zunächst in Alufolie einwickeln, dann in einen Plastikbeutel, z. B. Gefrierbeutel verpacken. So bleibt er, wenn er kühl gelagert wird, bis zu 3 Wochen frisch, und das Aroma der Früchte und Gewürze zieht durch das ganze Gebäck.
- Für eine alkoholfreie Variante kann man die Rosinen auch in heißem Wasser quellen lassen.
- Für einen Quarkstollen mit Marzipan 200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse geschmeidig kneten. Die Masse auf Puderzucker zu einem Rechteck (etwa 28 x 20 cm) ausrollen und auf das ausgerollte Teigquadrat legen. Dann den Stollen wie ab Punkt 4 beschrieben weiterverarbeiten und backen.