



Marzipan-Quark-Stollen

1 Stollen (ca. 20 Stück)

Zutaten

450	g	Mehlmischung, hell (z.B. frei von Rewe, Mantler-Mühle, Dr. Schär)
1	Pck.	Backpulver
150	g	Zucker
1	Pck.	Vanillezucker
1	Pr.	Jodsalz
		gemahlene Gewürze wie: Nelke, Kardamom, Ingwer, Zimt Zitronenschale
2		Eier (Klasse M)
1		Eigelb (Klasse M)
100	g	gemahlene Mandeln
200	g	Butter
250	g	Speisequark, Magerstufe
100	g	Zitronat
100	g	Orangeat
100	g	Marzipanrohmasse
100	g	gehackte Mandeln
200	g	Rosinen
50		Butter zum bestreichen
		Puderzucker zum bestäuben



Zubereitung

- Butter in einem Topf schmelzen
- Mehl in eine Rührschüssel sieben
- Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Jodsalz, Gewürze, Zitronenschale, geschmolzene Butter, Eier und Eigelb, gemahlene Mandeln sowie Quark hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten
- Zitronat, Orangeat und Marzipanrohmasse fein hacken oder nach Bedarf fein mixen
- Zitronat-Orangeat-Marzipanmasse mit Rosinen und gehackten Mandeln unterkneten und alles zu einem glatten Teig verkneten
- Teig in eine vorbereitete Stollenform geben oder zu einem Rechteck auswellen und zur Mitte überklappen, dass an einer kurzen Seite noch ein ca. 3 cm breiter Rand frei bleibt
- Stollen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 50-55 Minuten backen (15 Minuten vor Ende der Backzeit, Stollen ohne Backform backen)
- Nach dem Backen, Stollen mit Butter bepinseln und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
- Stollen mit Puderzucker bestäuben und gut verpackt einige Tage durchziehen lassen

Nährstoffangaben

	Kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Ballaststoffe
Gesamt:	6674	27924	110,0 g	317,4 g	833,9 g	56,7 g
Pro Stück:	334	1396	5,5 g	15,9 g	41,7 g	2,8 g