

Feiner Quarkstollen

(20 Portionen)

Zutaten:

240 g Rosinen
240 g Aprikosen, getrocknet
120 g Pflaumen, getrocknet
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
Je 1 Messerspitze Zimt, Kardamom, Piment
2 Eier
150 g Zucker
2 Vanillearoma
3 Tropfen Zitronen-Backöl
175 g Margarine, 60 % Fett
250 g Magerquark
150 g Mandeln, gemahlen
50 ml Rum

Zum Bepinseln:

4 TL (20 g) zerlassene Margarine, 60 % Fett

Zum Besieben:

4 TL (20 g) Puderzucker

Zubereitung:

- Backofen auf 175 – 190 ° C vorheizen.
- Aprikosen und Pflaumen kleinschneiden und mit den Rosinen mischen. Mit etwas abgenommenen Mehl besieben und gut miteinander vermischen.
- Übriges gesiebtes Mehl, Backpulver, Gewürze, Eier, Zucker, Aromen, Margarine und Quark in eine Rührschüssel geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Die Trockenfrüchte zum Teig geben, ebenso Mandeln und den Rum in den Teig einarbeiten.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Stollenform geben, gut eindrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen (Stollenform darüber lassen).
- Auf der 2. Schiene von unten etwas 65 – 75 Minuten backen.
- Den noch heißen Stollen mit zerlassener Margarine bepseln und mit Puderzucker besieben.

Pro Portion: 1 K, 1 ½ F, 2 J (für 1 ½ O, ½ E), 40 GK