

Quarkstollen - ganz saftig, schnell & einfach

Zutaten für 1 Stollen

Für den Teig:

- 450 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Orangensaft
- 175 g Butter (weich)
- 200 g Quark
- 150 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 1 TL geriebene Zitronenschale



Zum Dekorieren:

- Puderzucker
- 50 g Butter (geschmolzen)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 70 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 175°C Ober und Unterhitze vor.
2. Siebe das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel und mische die gemahlene Mandeln unter.
3. Schlage das Ei mit der Butter schaumig und gib anschließend Zucker, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, Salz, Orangensaft und Quark hinzu. Rühre alles cremig und gib dann die Mehl-Mandel-Mischung dazu. Knete einen geschmeidigen Teig und zum Schluss die Rosinen und das Zitronat unter.

4. Lege den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe ihn für 70 Minuten. Achte darauf, das er nicht zu dunkel wird und decke ihn gegebenenfalls mit Alufolie oder Backpapier ab.
5. Wenn der Stollen fertig gebacken ist, nimmst du ihn direkt aus dem Ofen und bestreichst den noch heißen Stollen mit geschmolzener Butter und puderst ihn mit Puderzucker ab. So mache ich das auch bei meinen leckeren [Stollenmuffins](#).



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).