



## Quarkstollen



## Zubereitung

500 g Weizenvollkornmehl auf ein Backbrett geben, in die Mitte eine Vertiefung

1 P. Backpulver drücken

80-100 g Zucker in die Vertiefung geben, mit der Gabel verrühren

2 Eier

Zutaten

1 P. Vanillezucker 250 g Quark

125 g Mandeln oder Nüsse gemahlen oder kleingehackt dazugeben

250 g Rosinen 1 Schnapsglas Rum

evtl. an Vortag einweichen, dazugeben

50 g Zitronat 50 g Orangeat Zimt, Piment, Kardamom 200 g Butter ½ Zitrone. Saft und Schale

zu einem Stollen formen

zu den anderen Zutaten geben, alles verkneten und

Etwa 60 Min. bei 175-200°C backen

www.service-vom-hof.de - Das Onlineportal mit Angeboten und Dienstleistungen der niedersächsischen Bauern

Rezept erstellt und erprobt vom Ernährungsteam der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Telefon: 0441 / 801-808 oder -818.