

Quarkstollen



Zutaten

500 g Weizenvollkornmehl
1 P. Backpulver

80-100 g Zucker
2 Eier
1 P. Vanillezucker
250 g Quark

125 g Mandeln oder Nüsse
250 g Rosinen
1 Schnapsglas Rum

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

Etwa 60 Min. bei 175-200°C backen

Zubereitung

auf ein Backbrett geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken

in die Vertiefung geben, mit der Gabel verrühren

gemahlen oder kleingehackt dazugeben

evtl. an Vortag einweichen, dazugeben

zu den anderen Zutaten geben, alles verkneten und zu einem Stollen formen