

Quarkstollen mit Rosinen und Mandeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '25', 'yield' : " } });
```

Leicht gemachtes Quarkstollen Rezept, wesentlich einfacher und schneller als der Hefeteig-Stollen

Zutaten

- Für ca. 25 Scheiben:
- 500 g gesiebtes Mehl mit 1 Tütchen Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- 250 g kalte Butter in Würfeln
- 250 g magerer Quark
- 125 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 ganze Eier
- 1 El Rum
- 100 g Zitronat, grob gehackt
- 150 g Rosinen, gewaschen
- 125 g gehackte Mandeln
- 200 g Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

In das Mehl, das Backpulver und 1 Prise Salz in eine Mulde drücken. Die Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in die Mitte geben und zu einem Brei verrühren.

Schritt2

Mit dem Quark, Salz, Rum und 150 g der Butterwürfel zunächst zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt3

Dann folgen die Rosinen, das Zitronat und die Mandeln; in Klarsichtfolie ca. 40 min. ruhen lassen.

Schritt4

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchziehen lassen, zu einem Rechteck von 32 x 42 cm ausrollen, einschlagen und zu einem Stollen formen.

Schritt5

Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech heben und für

Schritt6

60 - 70 min. in den auf 200 ° C vor geheizten Backofen schieben.

Schritt7

Die restliche Butter schmelzen und den noch heißen Quarkstollen einstreichen und mit Puderzucker bestäuben. Vorgang so oft wiederholen bis Butter und Puderzucker verbraucht sind.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quarkstollen-mit-rosinen-und-mandeln/>