

Köstliche Naschereien! Rezept/Foto: food-professionals.de

Backen

ESSEN & TRINKEN *live*Magazin November-Dezember 2015

Quark-Stollen

(ca. 20 Scheiben)

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl, 1 P. Backpulver; 150 g Zucker, Ei, 150 g weiche Butter, 250 g Quark, 1 Beutel Stollen fix (PICKERD)

Für die Dekoration:

100 g Butter, 100 g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Ei, Butter, Quark mit Stollen fix verkneten. Teig zu einem Stollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, evtl. den Rand mit Alufolie oder Backpapier fixieren und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Gas: Stufe 2; Umluft: 140 °C) ca. 90-100 Minuten goldbraun backen. Butter schmelzen, den noch heißen Stollen damit bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Stollen in Scheiben schneiden und servieren.



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, Backzeit: ca. 90-100 Minuten