

Theresa Baumgärtner
Quarkstollen

Montag, 11. Dezember 2017
Für 1 großen oder 3 kleine Stollen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Vegetarisch, Süßes & Kuchen

Zutaten (für ca. 20 Scheiben):

200 g	zimmerwarme Butter
65 g	Puderzucker (aus Roh-Rohrzucker)
1	Vanilleschote
150 g	frische Walnüsse (aus der neuen Ernte)
2	Eier
250 g	fein gemahlene Dinkelvollkornmehl
250 g	Dinkelmehl Type 630
1 Pck.	Weinstein-Backpulver
1 TL	gemahlener Ceylon-Zimt
½ TL	gemahlener Kardamom
1 Prise	Meersalz
250 g	Speisequark (20 % Fett)
2-3 EL	Rum
250 g	Rosinen
100 g	gewürfeltes Zitronat
100 g	gewürfeltes Orangeat

Für den Belag:

50 g	flüssige Butter
50 g	Puderzucker (aus Roh-Rohrzucker)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Walnüsse auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen und im heißen Backofen rösten, bis sie herrlich duften. Nüsse auf einem Teller etwas abkühlen lassen.
2. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer ausstreichen.
3. Vanillemark, Butter und Zucker hellcremig rühren.
4. Eier mit einer Gabel verquirlen. Dann nach und nach die Eier unter Rühren zur Butter-Zucker-Masse gießen.
5. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze mischen. Jeweils 1/3 Mehl, Quark und Rum kurz und rasch nacheinander unterrühren.
6. Die Walnüsse fein hacken. Rosinen, Zitronat, Orangeat und die gehackten Walnüsse mit einem Kochlöffel unter den Teig rühren.
7. Ein Backbrett mit Mehl bestäuben. Für einen großen Stollen den Teig zu einer Kugel formen und ca. 3 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.
8. Den Teig so zur Mitte überklappen, dass an einer kurzen Seite noch ein ca. 3 cm breiter Rand frei bleibt. So entsteht eine Stollenform.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Stollen darauf setzen. In den heißen Backofen schieben und ca. 55 Minuten goldbraun backen.
10. Stollen aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.
11. Zunächst auf dem Blech abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.
12. Den Stollen zunächst in Butterbrot- oder Backpapier einwickeln. Dann mit Frischhaltefolie umwickeln und kühl lagern. So hält er sich über mehrere Wochen.

Tipp: Alternativ für drei kleine Stollen den Teig erst zu einer Rolle formen, dann in drei gleichgroße Stücke teilen. Jeweils ca. 3 cm dick rechteckig ausrollen. Die Rechtecke ebenfalls von der längeren Seite her überklappen, sodass an einer Seite ein etwa 2 cm breiter Rand frei bleibt. Die kleinen Stollen backen ca. 40 Minuten. Zum Verschenken sind solch kleine Stollen ideal!

Pro Portion/Scheibe: 335 kcal / 1407 kJ
39 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 16 g Fett