

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 18.11.2022

Quarkstollen

Zutaten

Für den Stollenteig:

50 g gehackte Mandeln
 50 g getrocknete Softaprikosen
 200 g Amarena Kirschen (abgetropft, aus dem Glas)
 500 g Weizenmehl (Type 405)
 1 Pck. Backpulver
 100 g Marzipanrohmasse
 2 Eier (Größe M)
 180 g weiche Butter
 200 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 2 TL Salz
 40 g Zitronenpaste (z. B. von Pickerd)
 1 EL Rum
 etwas Bittermandelöl
 etwas gemahlener Kardamom
 etwas gemahlene Muskatblüte
 250 g Quark (40%)
 130 g gemahlene Mandeln

Für die Glasur:

100-125 g Butter
 30-40 g Zucker zum Bestreuen
 50-60 g Puderzucker zum Bestreuen

Außerdem:

Backblech
 Backpapier
 Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung

1. Für den **Stollenteig** Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Wenden goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Inzwischen Aprikosen und Amarenakirschen klein würfeln. Mehl und Backpulver mischen und sieben.
2. Den Marzipan würfeln und mit den Eiern in eine große Schüssel geben. Mit den Quirlen eines Handrührers oder in der Küchenmaschine glattrühren. Butter, Zucker, Salz, Zitronenpaste, Rum, Bittermandelöl, Kardamom und Muskatblüte und Quark zugeben und sorgfältigiterrühren.
3. Mehlmischung und gemahlene Mandeln mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine unterkneten. Gehackte Mandeln, Aprikosen und Amarenakirschen unterkneten.
4. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Teig auf die leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und mit einer Teigkarte in 3 Stücke à etwa 600 g teilen. Teigstücke jeweils zu länglichen Fladen formen, dann einmal der Länge nach überschlagen und längs mit der Hand eine stollentypische Kerbe eindrücken.
6. Stollen nebeneinander mit Abstand auf das vorbereitete Blech setzen. Im heißen Ofen in der Ofenmitte 55 – 60 Minuten backen.
7. Inzwischen für die **Glasur** die Butter zerlassen. Stollen sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und mit Puderzucker absieben und auf dem Blech auskühlen lassen.

Tipp: Die Aprikosen oder Amarenakirschen können Sie auch durch gewürfeltes Orangeat und Zitronat ersetzen.

Das Bittermandelöl, den Kardamom und die Muskatblüte können Sie durch 8 g Stollengewürz ersetzen.

