



Aus der Heimat der Frische

 80 Minuten

 Einfach

Lockerer Quarkstollen mit Goji-Beeren und Kardamom

Quarkstollen ohne Rosinen? Geht, schmeckt aber nur halb so gut! Kombiniert mit Goji-Beeren sind sie ein echter Gaumenschmaus in unserem leckeren Quarkstollen Rezept.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Für dein einfaches Quarkstollen Rezept zuerst Goji-Beeren und Rosinen mit dem Rum übergießen und über Nacht einweichen lassen. Den Backofen auf 230° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt 2

Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Zucker und Kardamom in einer Schüssel mischen. Eier, 200 g Butter, Quark und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Die Orangen- und Zitronenschale fein abreiben und mit den eingelegten Goji-Beeren und Rosinen unter den Teig mengen.

Schritt 3

Den Teig zu einem Laib (wie ein Brot) formen. Für die typische Stollenform in der Mitte des Laibs mit einem Nudelholz eine Mulde eindrücken und eine der langen Teigseiten 2/3 über die Mulde schlagen und leicht zusammendrücken.

Schritt 4

Den Stollen im Ofen (untere Schiene) 50-60 Min. backen. Dabei die Ofentemperatur auf 175 ° C (Ober-/Unterhitze) reduzieren. Den Stollen vollständig abkühlen lassen und die übrige Butter in einem Topf schmelzen. Den Stollen mit der Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen, abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen. Fertig ist dein köstlicher saftiger



 Zutaten

20 Portionen

50 g Goji-Beeren

150 g Rosinen

100 ml Rum (oder Apfelsaft)

500 g Mehl (Type 405)

1 Beutel Backpulver

150 g gemahlene Mandeln

175 g Zucker

1 Beutel Vanillezucker

1 TL gemahlener Kardamom

2 Eier (M)

250 g MILRAM Gute Butter,
Zimmertemperatur

250 g MILRAM ButtermilchQuark

1 Prise Salz

1 Orange

2 Zitronen

50 g Puderzucker

Quarkstollen mit Goji-Beeren und Kardamom.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1410/337

Fett (g): 15

Kohlenhydrate (g): 37

Eiweiß (g): 7