

Quarkstollen



 Arbeitszeit: 15 Min

 Koch- & Backzeit: ca. 60 Min

 ca. 8-12

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Quarkstollen

- Quarkstollen Backmischung (Mühlenlädle)
- 100g Butter zimmertemperatur
- 50g Ei (1 Stück)
- 1/2 TL Zimt
- 170g Quark
- 70ml Milch
- Messerspitze Zitronenabrieb, Vanille
- 50 - 80g Rosinen

Außen

- Zimt-, oder Vanillezucker
- 50g Butter

Zubereitung

Zuerst die zimmerwarme Butter, das Ei und die Gewürze (Zimt, Zitronenabrieb, Vanille) mit dem Handmixer, oder besser mit der Küchenmaschine und dem Rührbesenaufsatz glatt arbeiten.

Anschließend den Quark dazugeben und mit dem Rührbesen (am besten in der Maschine oder dem Handmixer) unter arbeiten.

Jetzt das Werkzeug auf den Knethaken wechseln und die Backmischung sowie Milch dazugeben und zu einem Teig kneten (ca. 5 Min. langsam und 5 Min. schnell). Der Teig löst sich dabei nicht ganz vom Kesselrand.

Wer möchte kann am Schluss noch Rosinen (halbe Stunde in Wasser, oder Rum einweichen und vor der Zugabe ausdrücken) zugeben.

Der Teig kann sofort mit Zuhilfenahme von etwas Mehl oval geformt werden.

Jetzt einen etwa einen Zentimeter tiefen Schnitt der Länge nach setzen und sofort backen.

Bei 210°C fallend auf 190°C Ober- und Unterhitze (oder 190°C Umluft fallend auf 160°C) für ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Im noch lauwarmen Zustand großzügig mit zerlassener Butter einstreichen und mit Zimt-, oder Vanillezucker bestreuen.

Tipp: Verleihen Sie dem Gebäck eine besondere Note indem Sie dem Teig Zitronat, Orangeat, geröstete Mandelstifte, oder Stollengewürz hinzufügen.

