

Quarkstollen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

375 g Rosinen
 100 ml Rum
 500 g Weizenmehl
 1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
 150 g Zucker
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
 1 Pr. Salz
 4 Tropfen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma (aus Rö.)
 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
 1 Msp. gemahlener Kardamom
 1 Msp. gemahlener Ingwer
 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
 1 Msp. gemahlener Zimt
 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
 2 Eier (Größe M)
 200 g weiche Butter oder Margarine
 250 g Speisequark (Magerstufe)
 250 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
 100 g Dr. Oetker Zitronat
 100 g Dr. Oetker Orangeat

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 100 g Butter
 etwa 50 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Rosinen in Rum mehrere Std. (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 250°C
Heißluft: etwa 230°C

2 Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Aroma, Gewürze, Finesse, Eier, weiche Butter oder Margarine und den Quark zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Mandeln, Zitronat, Orangeat und die Rum-Rosinen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche unterkneten und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen. Den Teig aufrollen, mit dem Teigroller der Länge nach eine Vertiefung eindrücken (Abb. 1).

3 Die linke Teigseite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen (Abb. 2).

4 Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen. Die Seiten nochmals fest hochdrücken (Abb. 3). Den Stollen auf das Backblech legen und backen. **Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C
Heißluft: etwa 140°C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

5 Bestreichen und Bestreuen:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte davon bestreichen und mit der Hälfte des Puderzuckers bestreuen. Den Stollen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und den Vorgang wiederholen.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach dem völligen Erkalten auf dem Kuchenrost den Stollen zunächst in Alufolie einwickeln, dann in einen Plastikbeutel, z. B. Gefrierbeutel verpacken. So bleibt er, wenn er kühl gelagert wird, bis zu 4 Wochen frisch, und das Aroma der Früchte und Gewürze zieht durch das ganze Gebäck.
- Für eine alkoholfreie Variante können Sie die Rosinen auch in heißem Wasser quellen lassen.
- Für einen Quarkstollen mit Marzipan kneten Sie 200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse geschmeidig. Rollen Sie die Masse auf Puderzucker zu einem Rechteck (etwa 28 x 20 cm) aus und legen Sie es auf das ausgerollte Teigquadrat. Dann den Stollen wie ab Punkt 4 beschrieben weiterverarbeiten und backen.