

15. Dezember 2020



Während der Weihnachtszeit gibt es so viele Leckereien. Wer da auf seine Kalorien schaut und aber nicht auf den Geschmack von Stolle verzichten möchte, für den haben wir die Stolle mit Quark. Wir wünschen euch viel Spaß beim Nachbacken.



Christstollen mit Quark

Zutaten für eine Portion:

250g Mehr, ½ Pkt. Backpulver, 1 Ei, 60g Zucker, 1 Pkt. Vanille Zucker, 125g Quark, 3 TL Rum Aroma, 60g Zitronensaft, 80g Butter, 30g Rosinen, 50g Apfel, 50g Mandel Splitter, 40g Butter



Eier verquirlen • Quark hinzu geben und zu einer cremigen Masse verrühren • die Mandarine und den Apfel klein schneiden und hinzugeben • weiche Butter und restlichen Zutaten hinzugeben und verkneten • den Ofen auf 190° vorheizen • Backblech mit Backpapier auslegen • den Teig hinauf geben und in Stollenform bringen • den Christstollen auf der unteren Schiene bei 190° ca. 45 Minuten backen • den fertigen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und abkühlen lassen • den abgekühlten Christstollen mit Puderzucker bestreuen und schmecken lassen



