



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

1. Dezember



Den Anfang macht unsere Kreisbäuerin Christa Weber - sie stellt ihren Quarkstollen vor

Zutaten

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Zucker
Zitronenschale
2 Eier
2 EL Rum
200 g Butter
250 g Magerquark
100 g gehackte Mandeln
200 g Rosinen
50 g Orangeat
100 g Zitronat
150 g Walnüsse

Zubereitung

Knetteig aus Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker, Gewürze, Eier, Butter und Quark herstellen. Rosinen (nach Belieben in Rum getränkt), Mandeln, Zitronat und Orangeat feingewürfelt, und halbierte Walnüsse zugeben. Rasch zu einem glatten und festen Teig kneten.

Zu Stollen formen (oder eine Stollenhaube verwenden), auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° C, 75 Min. backen.

Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker dick besieben.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Kreisbäuerin Christa Weber