

Quarkstollen (doppeltes Rezept):

Zutaten:

1kg Mehl
500g Quark
4-5 Eier
350g Butter
2x Zitronen Aroma
2x Rum Aroma
2x MS-Kardamon
2x MS-Muskatnuss
400g Zucker
2 Tüt. Backpulver
2 Tüt Vanillezucker
8 Tropfen Bittermandel
100-200g Orangerrat
250-500g Rosinen
100-200g gemahlene Mandeln
zum Verzieren: Butter + Puderzucker

So machst Du's:

Alles in eine Schüssel geben, durchkneten und in einen oder mehrere "Stollenleibe" formen. Diese auf das Backblech legen und bei 180 Grad für 30-45 min. backen. Nach dem Backen mit geschmolzener Butter bestreichen und Puderzucker drüber geben.