Quarkstollen



Zutaten:
500 g Mehl
1 P Backpulver
1 P Vanillezucker
150 g Zucker
4 Tropfen Bittermandelöl
etwas Apfelsinenabrieb
2 Eier
175 g Sanella
250 g Magerquark
150 g Zitronat
100 g Orangeat
Je 1 Messersp. Nelken, Kardamom, Ingwerpulver und Muskat
250 g gemahlene Mandeln
500 g in Rum eingelegte Rosinen oder Sultaninen

Sanella, Zucker und Eier in die Rührschüssel und 1 Min. rühren und die Zutaten ab und an vom Rand lösen.
Bittermandelöl, Gewürze, Orangenabrieb, Zitronat, Orangeat und den Quark hinzufügen und verrühren.
Rosinen oder Sultaninen dazu geben, verrühren
Mandeln, Mehl, Backpulver und Vanillezucker untermischen und Alles verkneten.
Den Teig teilen in Form kneten, oval ausrollen und zum Stollen einschlagen.
Backofen vorheizen Heißluft 160-180^{o} C
60 Min. backen.
Nach dem Backen die Stollen mit einer Stricknadel löchern und mit 100 g zerlassener Butter Bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.



