



Janines Quarkstollen

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
180 g Zucker
2 große Eier
200 g gemahlene Mandeln
1 Packung Backpulver
150 g Butter
250 g Quark
150 g Rosinen
100 g Zitronat
Zitronenschale abgerieben
Puderzucker
Marzipan

Zur Dekoration:

Puderzucker + zerlassene Butter

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 50 Minuten Backzeit bei 160 Grad Umluft

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander verkneten. Marzipan zu einer Rolle formen und auf den platt gedrückten Teig geben und zu einem Stollen einschlagen und auf ein Backblech geben.
2. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und den Stollen ca. 50 Minuten backen. Anschließend mit flüssiger Butter begießen und mit Puderzucker bestreuen.