

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Adventsstollen - Quarkstollen

Stichworte: Backen, Gebäck, Stollen, Advent, Weihnachten

100 g	Dörraprikosen	1	Zitrone; abgeriebene Schale
75 g	Rosinen	1/4 Teel.	Kardamompulver
50 ml	Rum	1/4 Teel.	Nelkenpulver
500 g	Mehl	250 g	Ricotta; oder Naturquark
1	Becher Backpulver	150 g	Weiche Butter
150 g	Zucker	2	Eier
2	Becher Bourbon Vanillezucker	50 g	Mandelstifte

Zum Fertigstellen

75 g Butter

Puderzucker; zum Bestreuen

Dörraprikosen in kleine Würfelchen schneiden. mit den Rosinen in eine große Tasse geben und mit dem Rum beträufeln. Etwa drei oder vier Stunden ziehen lassen.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Kardamom- und Nelkenpulver sowie Ricotta oder Quark beifügen. Butter in kleinen Stücken dazu schneiden. Eier verquirlen und beigeben. Zuerst alles mit einer Kelle mischen, dann von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zuletzt die marinierten Dörrfrüchte und die Mandelstifte unterarbeiten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa fünfundzwanzig bis dreißig cm auswallen. Die eine Teigseite zu drei Vierteln über die andere schlagen. mit der Handkante so nachformen, dass die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Aus Alufolie einen etwa drei cm breiten Streifen falten und fest um den Stollen legen, damit dieser beim Backen nicht auseinander läuft. Den Stollen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille sechzig bis fünfundsechzig Minuten backen. Wenn nötig nach etwa dreißig oder vierzig Minuten Backzeit mit Folie abdecken, damit der Stollen nicht zu dunkel wird.

Die Butter schmelzen. Den noch heißen Stollen damit bestreichen. Auskühlen lassen. Dann dick mit Puderzucker bestreuen.

Der Stollen lässt sich kühl aufbewahrt und in Alufolie eingewickelt zwei bis drei Wochen lagern.