

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Quarkstollen

Zutaten:

400 g Amerikaner-Fertigmehl
160 g Quark
80 g Weizenmehl
50 g Butter
3 Eier
100 g Rosinen
20 g Zitronat
20 g Orangeat
4 g Aroma (Vanille, Zitrone)

Zubereitung:

Das Weizenmehl mit dem Amerikaner-Fertigmehl mischen und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Den Quark, die Eier, die Butter, die Rosinen, das Aroma und alle anderen Zutaten hineingeben. Alles zu einem festen Teig verkneten, mit den Händen. Nun formen Sie den Teig zu einem Stollen und legen diesen auf ein eingefettetes mit Mehl bestäubtes Backblech. Anschließend schneiden Sie oben in der Mitte mit einem scharfen Messer ein.



Backen:

Den Stollen auf der untersten Schiene in den auf 190 °C vorgeheizten Backofen und etwa 40 Minuten backen. Zum Schluss den heißen Stollen mit zerschmolzener Butter bestreichen und bei Bedarf mit Puderzucker bestreuen.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück