



## Unser heutiges Rezept für Sie

### Marzipan-Quark-Stollen

Mit saftigem Marzipan Geschmack.

#### Zutatenliste

- 375 g Rosinen
- 100 ml Rum oder Apfelsaft
- 375 g Weizenmehl
- 4 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker oder Vanillezucker
- 1 kl. Falsche/n Butter-Vanille-Aroma und evtl. Rum-Aroma
- 1 Msp. Kardamom, gemahlen
- 1 Msp. Muskatblüte, gemahlen
- 1 TL Orangenschale, abgeriebene
- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 150 g Butter, weiche
- 100 g Zitronat
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Butter, zerlassene
- Puderzucker

#### Zubereitung:

1. Die Rosinen über Nacht in Rum oder Apfelsaft einlegen. Vor der Zubereitung als erstes die Rosinen abgießen.
2. Das Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillinzucker, Butter-Vanille-Aroma (wer Apfelsaft genommen hatte, gibt noch Rum-Aroma hinzu), Kardamom, Muskatblüte, Orangenschale, Quark, Ei, Eigelb und die weiche Butter dazu geben und alles mit dem Mixer auf höchster Stufe etwa 5 Minuten gut durcharbeiten.
3. Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken. Zitronat, gemahlene Mandeln und Rum-Rosinen hineingeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls er zu sehr klebt (je nachdem, wie viel Flüssigkeit die Rosinen gezogen haben), etwas Mehl hinzugeben.
4. Den Teig rechteckig auf ca. 30 x 20 cm ausrollen. Das Marzipan gut durchkneten, so lange, bis Öl austritt, und zu einem Rechteck von 30 x 15 cm ausrollen. Das Marzipan so auf den Teig legen, dass an den Längsseiten etwas Teig frei bleibt. Den Teig von der längeren Seite nicht zu locker aufrollen, auf die Naht legen und zu einem Stollen formen. Den Stollen auf dreifaches Backpapier legen und bei Heißluft 150°C 50-60 Minuten backen. Zwischendurch nachsehen, ob er zu dunkel wird. Falls ja, mit Alufolie abdecken.
5. Den Stollen herausnehmen und mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen. Sofort mit Puderzucker bestreuen. Den Vorgang mehrfach wiederholen.
6. Den erkalteten Stollen in Pergament oder Backpapier eng einwickeln und zusätzlich noch in Alufolie einschlagen. So hält er mehrere Wochen. Ich backe den Stollen meist zwei bis drei Wochen vor Weihnachten und lasse ihn bis dahin dann an einem kühlen Ort ruhen.