

Quarkstollen

Zutaten

(ca. 20 Scheiben)

- 500g Mehl
- 1 TL Natron
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Tr. Bittermandelöl
- 2 Ei Rum
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 Msp. Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 200g Butter
- 250g Magerquark
- 50g gehackte Mandeln
- 50g Sultaninen
- zum Bestäuben: 20g Puderzucker



Zubereitung:

Zutaten von Mehl bis Quark wie zu einen Knetteig verarbeiten.
Zum Schluss die Mandeln und Sultaninen in den Teig einarbeiten.
Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60 Min. backen
Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben pro Portion:

Kalium: 89 mg = 4,5 %
Phosphat: 83 mg = 5,2 %
Energie: 166 kcal
Eiweiß: 6 g
Fett: 2 g
KH: 30 g
BE: 2,5