

# Quarkstollen

(aus der Ofenhexe von  
Pampered Chef®)

Backofen auf 170 ° vorheizen.

Mehl mit Backpulver und den Gewürzen mischen und in eine Schüssel sieben.

Ei, Zucker, Vanillezucker, Zitrone, Margarine und Quark zu einem Teig verkneten (ich mach das immer von Hand).

Zitronat und Orangeat klein schneiden. (oder Superhacker von Pampered Chef® benutzen).

Rosinen, gemahlene Mandeln und klein geschnittenes Orangeat, Zitronat und Rum darunter mengen.

Den Teig zum Stollen formen und in die gefettete Ofenhexe setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 ° Ober- Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Noch heiß mit ca. 30 g Margarine bestreichen und mit Puderzucker aus dem Streufix besieben.



## Zutaten:

500 g Mehl

1 Ei

1 P. Backpulver

150 g Margarine

120 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Msp. Salz

1 Msp. Zimt

1 Msp. Kardamom

1 Msp. Muskat

Saft von 1/2 Zitrone

250 g Quark

125 g Rosinen

60 g gemahlene Mandeln

50 g Zitronat

50 g Orangeat

3 Eßl. Rum

—

Etwas Margarine und Puderzucker für oben

## Claudia Lindner

Selbständige Beraterin  
97453 Schonungen  
Mobil: (01 72) 7 51 30 06  
Email: lindner.claudi@yahoo.de  
[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

