

## Quark-Christstollen

klassisch

Für 1 Stollen bzw. ca. 16 Stücke

500 g Dinkelmehl Type 630 ♦ 1 P. Backpulver ♦ 1 Prise Salz ♦ 1 Msp. Zimt ♦ 1 Msp. Nelken ♦ 1 Msp. Kardamom ♦ 1 Msp. Anis ♦ 1 Prise Muskat ♦ 175 g Rohrohrzucker ♦ 125 g zimmerwarme Butter ♦ 250 g Magerquark ♦ 2 Eier ♦ je 100 g gemahlene Mandeln und Haselnüsse ♦ 1 Bio-Zitrone ♦ je 50 g Zitronat und Orangeat ♦ 125 g Rosinen ♦ 75 g Korinthen ♦ **Außerdem:** Backpapier ♦ Holzstäbchen ♦ 2 EL Butter ♦ 2 EL Puderzucker

1. Mehl in große Schüssel geben und mit Backpulver, Salz und Gewürzen vermischen. Zucker, Butter in Flöckchen, Quark, Eier und Nüsse zugeben und alles mit Händen gründlich verkneten. Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Zitronat und Orangeat fein hacken, mit Rosinen, Korinthen, Schalenabrieb und Zitronensaft zum Teig geben und mit Händen gründlich unterkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl unterarbeiten.



Foto: Rogge & Jankovic Fotografen, Düsseldorf

2. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf Blech geben und zu ca. 25 cm langem Stollen formen. Oben der Länge nach ca. 0,5 cm tief einschneiden. Im Backofen ca. 70 Minuten backen. Nach ca. 40 Minuten mit Backpapier abdecken, damit Stollen nicht zu braun wird. Zum Ende der Backzeit mit Holzstäbchen in Stollen stechen, bleibt kein Teig daran kleben, ist er fertig gebacken. Abkühlen lassen. 2 EL Butter in Topf zerlassen, Stollen damit bestreichen und mit 2 EL Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten + 70 Minuten Backzeit

**Pro Stück:** ca. 378 kcal, 1580 kJ, 10 g EW, 45 g KH, 17 g F, 4 BE

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter [www.koestlich-vegetarisch.de](http://www.koestlich-vegetarisch.de)

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter [www.koestlich-vegetarisch.de](http://www.koestlich-vegetarisch.de)

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

