

Rezept

Dosenstollen

Ein Rezept von Dosenstollen, am 04.06.2023

Zutaten

je 50 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat	100 g Rosinen
2 EL weißer Rum (oder Zitronensaft)	100 g gehackte Mandeln
150 g weiche Butter	150 g Puderzucker
3 Eier	je 1/4 TL gemahlener Ingwer und Kardamom, Zimtpulver und gemahlene Muskatblüte (Macis)
250 g Magerquark	400 g Mehl
2 TL Backpulver	Öl und Mehl für die Dosen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Dosen (à 3/4 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1680 kcal

Zubereitung

1. Zitronat und Orangeat ganz fein hacken. Mit den Rosinen in eine Schüssel geben und mit Rum mischen. Die Mischung zugedeckt ca. 15 Min. marinieren.
2. Inzwischen die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Dosen mit Öl einpinseln und mit Mehl bestäuben.
3. Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier, die Gewürze und den Quark dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Die Mischung mit den Mandeln zum Teig geben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in drei Portionen teilen.
4. Den Teig in die Dosen füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Die Dosen herausnehmen – Vorsicht sie sind sehr heiß! Abkühlen lassen und die Stollen mit Puderzucker bestäuben.