

Rezept

Einfacher Quarkstollen zu Ostern

Ein Rezept von Einfacher Quarkstollen zu Ostern, am 14.07.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 405)	100 ml lauwarme Milch
1 Würfel frische Hefe (42 g)	50 g Zitronat
50 g Orangeat	1 Pck. Vanillezucker
300 g weiche Butter	150 g Zucker
250 g Magerquark	1 Prise Salz
1/4 TL Anispulver	1 Msp. geriebene Muskatblüte
100 g Puderzucker	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Milch lauwarm erhitzen. Hefe zerbröckeln, in der Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen Zitronat und Orangeat mit Vanillezucker mischen und im Blitzhacker fein hacken.
3. 250 g Butter mit Zucker, Quark und Salz verrühren, Anis und Muskatblüte unterrühren.
4. Die Mischung zum Mehl geben und alles mit den Händen oder Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
5. Den Stollenteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 18 x 20 cm ausrollen. Dabei von der Mitte aus arbeiten, sodass die Außenseiten etwas dicker bleiben. Für die typische Stollenform eine Längsseite zu zwei Dritteln einklappen und die Enden rund formen. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180° vorheizen. Stabile Alufolie in breite Streifen schneiden und um das Gebäck legen. Den Stollen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 50-60 Min. backen.

7. Währenddessen die restliche Butter zerlassen. Den Stollen aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.