Rezept

Marzipanstollen

Ein Rezept von Marzipanstollen, am 07.06.2025

Zutaten

175 g	weiche Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Tropfen	Bittermandelöl
500 g	Mehl
100 g	Marzipanrohmasse
	Mehl zum Arbeiten
180 g	Zucker
2	Eier
250 g	Magerquark
1 Päckchen	Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
	Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Stollen (à 16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. 125 g Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Bittermandelöl und Quark unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben. Das Marzipan darüber reiben. Den Teig kurz durchkneten.

2. Aus dem Teig 2 Stollen formen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 45 Min. goldbraun backen. 50 g Butter schmelzen, die Stollen nach 20 und 40 Min. Backzeit damit bestreichen. Nach dem Backen noch warm dick mit Puderzucker bestäuben.