

## Rezept

# Schneller Quarkstollen mit Aprikosen

Ein Rezept von Schneller Quarkstollen mit Aprikosen, am 30.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl (plus mehr zum Bearbeiten)	<b>1 Würfel</b> frische Hefe
<b>125 g</b> Zucker	<b>125 ml</b> lauwarmer Milch
<b>150 g</b> zimmerwarme Butter fein abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone	<b>150 g</b> Quark (20 %)
<b>100 g</b> getrocknete Aprikosen Puderzucker	<b>1 Prise</b> feines Meersalz
	<b>50 g</b> flüssige Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 großer Stollen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde formen. Die Hefe hinein krümeln, eine Prise Zucker darüber streuen, mit etwa der Hälfte der lauwarmen Milch übergießen und ein wenig mit der Hefe verrühren. Den Vorteig in der abgedeckten Schüssel etwa 15 Minuten gehen lassen, bis er Blasen wirft.
2. Den restlichen Zucker und die restliche Milch, sowie die Butter in Stückchen, Quark, Zitronenschale und eine Prise Salz zugeben und entweder von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten, nur esslöffelweise mehr Mehl zugeben, wenn der Teig noch sehr klebrig ist. Zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt mindestens 60 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosen klein hacken.
3. Den Ofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen, die Aprikosenstückchen darauf verteilen und gleichmäßig einarbeiten. Dann den Teig mit den Händen oder einem Nudelholz zu einem Rechteck formen, welches etwa 4 cm dick sein sollte. Den Teig von der längeren Seite ausgehend stollentypisch nach oben falten, der obere Teil soll dabei den unteren Teil nicht ganz bedecken. Den Stollen auf das Backblech legen, abdecken und nochmal 10 Minuten gehen lassen, dann in der Ofenmitte 45 bis 50 Minuten goldbraun backen.
4. Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen und noch warm großzügig mit der flüssigen Butter einpinseln und mit Puderzucker bestäuben. Im Gegensatz zu anderen Stollen sollte dieser Quarkstollen frisch gegessen werden und eignet sich nicht zum längeren Aufbewahren. Er bleibt aber ein paar Tage saftig, wenn man ihn nach dem Abkühlen gut in Folie einwickelt.