
Quarkstollen ohne Gehzeit

Weihnachtsstollen mit Marzipan - schnell und einfach

von Sandras Backideen



© Bild & Rezeptidee von Sandras Backideen - Fudii.online

Vorbereitung: 35 Min. | **Koch-/Backzeit:** 60 Min. | **Gesamt:** 95 Min.

Zutaten:

250 g Rosinen
75 ml Rum
200 g Marzipan
50 g Butter, zimmerwarme

Für den Teig:

100 g Butter, zimmerwarme
375 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillinzucker
100 g Zucker
2 Ei(er)
100 g Mandeln, gemahlene
250 g Magerquark
100 g Zitronat
100 g Orangeat
1 Pkg. Orangenschale, geriebene
2 Msp. Zimt
2 Msp. Nelken
2 Msp. Ingwer
2 Msp. Kardamom

Ausserdem:

100 g Butter, geschmolzene
30 g Zucker
Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen mit dem Rum in einer Schüssel vermengen. Beiseite stellen und gelegentlich verrühren. Den Block Marzipan grob zerteilen und mit der weichen Butter verkneten. Danach in 3 gleich große Teile schneiden und zu etwa 1 cm dicken Würstchen der Länge nach ausrollen (siehe Video).

Für den Teig alle Zutaten (ausser Zitronat und Orangeat) in eine große Schüssel geben und mit dem Kneithaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Jetzt Zitronat, Orangeat und die besoffenen Rosinen zur Teigmasse geben und kurz unterkneten.

Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche bei 1 cm Dicke zu einem Rechteck auswalgen. Die Marzipanröllchen gleichmäßig darauf verteilen (etwas Abstand zum Rand lassen) und den **Stollen** von beiden Seiten fast zur Mitte einklappen und danach mit der Öffnung nach oben in die eingefettete Backform drücken. (siehe Video)

Backform in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kopfüber setzen und im vorgeheizten Backofen für etwa 60 Minuten backen.

Jetzt noch im heißen Zustand mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen.

Weihnachtsstollen komplett abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Fertig.