

## Quarkstollen

### Zutaten:

500g Mehl  
1 Pckg. Backpulver  
1 Pckg. Vanillezucker  
120g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
150g Butter  
250g Quark  
4 Tropfen Bittermandel-Aroma  
Abgeriebene Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone  
1 Messerspitze Kardamom gemahlen  
1 Messerspitze Muskatblüte gemahlen  
4 cl Rum oder 8 Tropfen Rum-Aroma  
250g Trockenfrüchte (einige Stunden eingelegt in Rum) – z.B.  
Rosinen, Sultaninen, gehackte Aprikosen, gehackte Pflaumen etc.)  
50g Zitronat (gehackt)  
50g Orangeat (gehackt)  
150g gemahlene Mandeln

Puderzucker  
Zerlassene Butter

### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach alle Zutaten unterkneten. In der Stollenform bei 170°C 50-60 Minuten backen. Gleich nach dem Backen den Stollen noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

