

# Quarkstollen mit Cranberries



## Einkaufsliste:

### Für den Teig

- 125g Butter
- 2 Eier
- 200g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 4 Tropfen Bittermandelöl
- 4 Tropfen Zitronenöl
- 1 TL Rumaroma
- ½ TL Zimt
- 1 Msp. gemahlener Muskat
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 250g Magerquark
- 500g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 125g gemahlene Mandeln
- 125g Rumrosinen
- 50g Orangeat
- 50g Zitronat
- 50g Soft Cranberries (gesüßt)

- 30g flüssige Butter
- Puderzucker

## So wird's gemacht

Zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Stollenform gut fetten. Orangeat, Zitronat und Cranberries mit etwas Mehl bestäuben, fein hacken und alles beiseitestellen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier hinzugeben und alles gut verrühren. Magerquark, Vanilleextrakt, Salz, Bittermandelöl, Zitronenöl, Rumaroma, Zimt, Muskat und Nelken hinzufügen und kurz einrühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Eiermasse sieben und zusammen mit den Mandeln zu einem Teig verkneten. Zuletzt die Rosinen, Orangeat, Zitronat und Cranberries unterheben und in den Teig einarbeiten.

Nun wird der Teig in die gefettete Stollenform gedrückt, anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestürzt und insgesamt für ca. 45 Minuten gebacken. Nach ca. 35-40 Minuten die Stollenform sehr vorsichtig herunternehmen und weiterbacken. Falls der Stollen an der Oberfläche zu braun wird, mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

Den noch warmen Stollen gleich nach dem Backen mit der flüssigen Butter bestreichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben!

Anschließend vollständig erkalten lassen, in Butterbrotpapier und dann in Alufolie einwickeln und an einem kalten Ort durchziehen lassen, damit sich das volle Aroma entfalten kann. So verpackt, bleibt der Stollen, wenn er kühl gelagert wird, bis zu 3 Wochen frisch.

**Tipp:** Wer keine Rosinen mag, lässt sie einfach weg und gibt dementsprechend mehr Cranberries, Orangeat und Zitronat hinzu. Dann aber bitte nicht mit dem Rumaroma sparen, oder am besten noch 1-2 TL echten Rum zum Teig hinzufügen.