Rezept-Tipp vom Wastlhof: Quarkstollen

Beitrag

Maria Riepertinger vom Wastlhof in Prien-Elperting hat für die Weihnachtszeit folgenden Tipp für eine Nachspeise:

Rezept Wastlhof Quarkstollen

Zutaten:

- 500 g Mehl (Weizen oder Dinkel 630)
- 1 Packung Backpulver
- 150 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 180 g Zucker
- 150 g Korithen (alternativ getrocknete Aprikosen)
- 100 g unbehandeltes Zitronat sehr fein gehackt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Nelken gemahlen
- 1/2 TL Zimt gemahlen
- Abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
- 1 EL Rum
- 2 EL Amaretto
- 2 Eier
- 250 Magerquark
- 125 g weiche Butter
- 30 g flüssige Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.
2. Aus dem Teig einen klassischen Stollen mit Einschlag formen (alternativ in eine Stollenform geben oder einen Wecken formen)

3. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 60 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.
4. !! Den heißen Stollen sofort mit der Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Quarkstollen kann sofort angeschnitten werden, Quarkstollen muss nicht durchziehen!

Luftdicht verpackt bleibt der Quarkstollen mehrere Wochen frisch. Die Butter mit dem Puderzucker machen den Stollen haltbar. Quarkstollen ist schnell zubereitet.

Rezept: Wastlhof in Prien-Elperting (Freilandeier)

Zutaten:

500g	Mehl (Weizen oder Dinkel 630)
1 Pckg.	Backpulver
150 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
180 g	Zucker
150g	Korinthen (alternativ getrocknete Aprikosen)
100 g	unbehandeltes Zitronat sehr fein gehackt
1 Prise	Salz
1 Prise	Nelken gemahlen
½ TL	Zimt gemahlen
	Abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
1 EL	Rum
2 EL	Amaretto
250g	Magerquark
2	Eier
125g	weiche Butter
30g	flüssige Butter zum Bestreichen
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen und mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.
2. Aus dem Teig einen klassischen Stollen mit Einschlag formen (alternativ in eine Stollenform geben oder einen Wecken formen)
3. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 60 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.
4. !! Den heißen Stollen sofort mit der Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Quarkstollen kann sofort angeschnitten werden, Quarkstollen muss nicht durchziehen!

Luftdicht verpackt bleibt er trotzdem mehrere Wochen frisch. Die Butter mit dem Puderzucker machen den Stollen haltbar. Quarkstollen ist schnell zubereitet.

Gutes Gelingen wünscht

Maria Riepertinger

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Elperting
2. Prien am Chiemsee
3. Rezept
4. Wastlhof