

Stollen mit Quark und Marzipan

etwa 30 Stücke



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Rumrosinen:

275 g Rosinen
75 ml Rum

Füllung:

200 g Dr. Oetker Marzipan
50 g Butter

Knetteig:

100 g Orangeat
100 g Zitronat
375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. Gewürznelken, gemahlen
1 Msp. Kardamompulver
1 Msp. Ingwerpulver
1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
2 Eier
100 g Butter oder Margarine, weich
250 g Magerquark
100 g Mandeln, gemahlen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 100 g Butter
etwa 50 g Zucker
etwa 25 g Puderzucker

1 Rumrosinen:

Rosinen mit Rum vermischen und am besten über Nacht durchziehen lassen.

2 Vorbereiten:

Orangeat und Zitronat fein hacken. Backblech mit **dreifach** gelegtem Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 250 °C
Heißluft 230 °C

3 Füllung:

Marzipan mit Butter verkneten, in 3 gleich grosse Portionen teilen und jede zu einer knapp 35 cm langen Rolle formen.

4 Knetteig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf Mandeln, Zitronat, Orangeat und Rumrosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig aus der Schüssel nehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche Mandeln, Zitronat, Orangeat und die Rumrosinen unterkneten. Teig in 3 gleich große Portionen teilen und jeweils zu einer etwa 35 cm langen Rolle formen.

- 5 Die Teigrollen der Länge nach flach drücken. Jeweils eine Marzipanrolle darauflegen, den Teig überschlagen (Abb. 1) und andrücken. Zwei gefüllte Teigrollen dicht nebeneinander auf das Backblech legen (Abb. 1).



- 6 Die dritte gefüllte Teigrolle mittig daraufsetzen (Abb. 2). Den Stollen backen.



- 7 **Zum Backen die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 65 Minuten

- 8 **Bestreichen und Bestreuen:**

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Den Stollen sofort nach dem Backen bestreichen und mit Zucker bestreuen. Den Stollen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Gut verpackt und kühl gelagert hält der Stollen ca. 2 Wochen.