

Kleine saftige Quarkstollen

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl Typ 550
1 Pck. Backpulver
100 g gemahlene geröstete Mandeln
250 g Quark (Magerstufe)
150 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
3 Eier (klein)
200 g Butter

Zum Fertigstellen:

50 g zerlassene Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und mit Hilfe des Spatels 2 Min./Teigstufe kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen und auf einer bemehlten Teigunterlage kräftig mit den Händen durch kneten.

Aus dem Teig 3–4 kleine Stollen formen und diese auf den Zauberstein legen und seitlich ca. 2 cm tief der Länge nach einschneiden. Zauberstein ins unterste Drittel des Backofen auf das Rost stellen und je nach Größe 45–50 Min. auf Sichtkontakt fertig backen. Stäbchenprobe durchführen.

Die gebackenen Quarkstollen auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit der zerlassenen Butter bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Die Stollen gut verpackt 1–4 Wochen kühl lagern und schön durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal kräftig mit Puderzucker bestäuben.

Verwendete Produkte: Zauberstein, Teigunterlage, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN