



Quarkstollen mit Aprikosen und Mandeln

Zeit gesamt
1h 30min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	230 g
Zucker	200 g
Salz	
Vanille Zucker	40 g
Zimt	0.5 TL
Eier	2 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Backpulver	3 TL
Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint	100 St.
Mandeln, ganz	100 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST

Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 200 g Butter mit einem Handrührer mit Schneebesen cremig aufschlagen. Zucker, Salz, Vanillinzucker, Zimt und Eier zugeben und zu einer cremigen Masse schlagen. Quark, Mehl und Backpulver unterheben und unterkneten.
2. Aprikosen würfeln. Aprikosen und Mandeln mit dem Teig verkneten.
3. Teig auf wenig Mehl zu einer länglichen Rolle formen. Im Ofen ca. 70 Min. backen, dabei nach ca. 45 Min. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.
4. In einem Topf 3 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen lassen. Quarkstollen mit Aprikosen und Mandeln aus dem Ofen nehmen und mit Butter bepinseln. Mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	521 kcal
Kohlenhydrate	89 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	17 g