Quarkstollen schnell

Foto: Gisela Martin
Foto: Alexandra Müller-Ihrig
Rezept von Dirk Ebeldt

Zutaten:
500 gr. Mehl
1 Paket Backpulver
250 gr. weiche Butter
2 Eier
250 gr. Zucker
300 gr. Magerquark
1 Messerspitze Salz
100 gr. Zitronat
100 gr. Orangeat
200 gr. Rosinen
120 gr. gemahlene Mandeln
Etwas Rum
Puderzucker

Zubereitung:
Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von

der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.