

KUCHENGLÜCK

Quarkstollen



ZUTATEN (Menge für ca. 1 kg)

30 g Zitronat
30 g Orangeat
4 EL. Rum oder Apfelsaft
125 g Sultaninen
85 g Mandelstifte
4 EL. Milch
80 g Zucker
¼ TL. Salz
Bourbon-Vanille
Zitronenabrieb
100 g weiche Butter
125 g Quark
50 g Marzipan
1 Stk. Ei (Gr. M)

250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

15 g Weinstein Backpulver
Butter / Zucker zum Verzieren



ZUBEREITUNG

1. 30 g Zitronat, 30 g Orangeat mit dem Rum (Apfelsaft) pürieren, mit 125 g Sultaninen (kurz ab gespült) mischen und einige Stunden ziehen lassen.
2. 85 g Mandelstifte in der Pfanne leicht anrösten, mit der Milch mischen und auch stehen lassen.
3. 80 g Zucker, 100 g Butter, 125 g Quark, 50 g Marzipan das Ei und die Gewürze glattrühren.
4. **250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit 15 g Weinstein Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
5. Die Mandeln unterkneten und zum Schluss die Früchte schonend unterkneten (die Sultaninen sollen im Ganzen erhalten bleiben).
6. Den Teig zu einem Stollen Formen oder in passende Stollenformen geben.
7. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40-50 min. backen. Zum Ende der Backzeit den Stäbchentest anwenden.
8. Nach dem Backen heiß mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker wälzen. Erkalten lassen und bei Bedarf mit Puderzucker übersieben.



glutenfrei

www.komeko.de

