

ADVENTS-QUARKSTOLLEN



Zutaten:

250 g Rosinen
50 ml Rum
100 g gehackte Mandeln
375 g Mehl
4 TL Backpulver
150 g **ENERGY 32** Neutral
200 g gemahlene Nüsse
200 g Quark
125 g Milch
150 g Butter
3 Tropfen Kardamom-Öl
5 Tropfen Zimt-Öl
5 Tropfen Orangen-Öl

Für die Marzipanrohmasse

600 g Marzipanrohmasse
2 EL Rum
30 g gemahlene Mandeln

Die Rosinen mit Rum übergießen und quellen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, durchsieben und mit den gemahlenden Nüssen und **ENERGY 32** auf einem Backbrett vermischen. Quark, Butter, Milch und ätherische Öle in einer Schüssel verrühren und zu den anderen Zutaten aufs Backblech geben. Die Rosinen-Rum-Mischung hinzufügen und eine ca. 25 cm lange Teigrolle formen und diese anschließend flachdrücken.

Für die Marzipanfüllung die Rohmasse mit den Mandeln und dem Rum verkneten und ebenfalls zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Die Marzipanrolle auf die Teigrolle geben und die unteren Teighälften über die Rolle schlagen. Der Teig neigt dazu, beim Backen in die Breite zu gehen. Um dies zu vermeiden, den Stollen am besten in eine Backform geben. Bei 160 Grad C° ca. 70 Minuten backen.