



Gesamt: 1h 10min



1 Stück



einfach

## Zutaten

### Teig

200 g Rosinen  
100 g Orangeat  
100 g Zitronat  
3 EL Rum oder Orangensaft  
500 g Mehl und Mehl zum  
arbeiten  
1 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
1 TL Kardamom  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
250 g Magerquark  
200 g weiche Butter  
2 Eier  
200 g Zucker  
1 Päckchen  
Bourbonvanillezucker  
80 g gemahlene Mandeln  
100 g zerlassene Butter zum  
Bestreichen  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

### Für den lecker Quarkstollen:

Rosinen, Orangeat und Zitronat mit dem Rum mischen und mindestens 1 Std abgedeckt stehen lassen.

Mandeln in 7 sec Stufe 8 mahlen und beiseite stellen.

### Für den Teig

Mehl, Backpulver, Salz, Kardamom, Zitronenschale, Magerquark, Butter, Eier, Zucker und Bourbonvanille in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und mit Hilfe des Spatels in 3 Min auf  **"Modus „Teig kneten“"** zu einem festen Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest werden, einige Tropfen Wasser zugeben.

1 Std kühl stellen.

Dann die Mandeln und die Rumgetränkten Trockenfrüchte mit der vorhandenen Flüssigkeit auf der bemehlten Arbeitsfläche unterkneten.

Zu einem Stollen formen und bei 170 Grad oder 150 Grad/Umluft ca 70 Min backen.

Noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. Nach dem Erkalten noch einmal bestäuben und in Pergamentpapier einschlagen, dann in Alufolie wickeln.