

Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 28.11.2025

Quarkstollen

Für 2 Stollen (à 10-12 Scheiben)

Zutaten:

Hinweis: Die Einlage muss über Nacht durchziehen

Für die Einlage:

15 g Puderzucker
 etwas kochend heißes Wasser
 125 g Sultaninen
 75 g gewürfeltes Zitronat
 50 g Mandelstifte
 20 g brauner Rum

Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Type 550)
 4 TL Backpulver
 80 g Puderzucker
 80 g kühl-schrankkalte Butter
 150 g kühl-schrankkalter Magerquark
 etwas Salz
 1,5 TL Stollengewürz
 1 Ei (Größe L)

Für die Fertigstellung:

150 g Butter zum Bestreichen
 1,5 TL gemahlener Zimt
 125 g Zucker zum Bestreuen

Außerdem:

Backblech
 Backpapier für das Blech
 flache Auflaufform

Zubereitung:

1. Am Vortag **für die Einlage** den Puderzucker und 2 EL kochend heißes Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
2. Die Sultaninen in ein Sieb geben, heiß abbrausen, kurz abtropfen lassen und zur Puderzuckermischung geben. Das Zitronat, die Mandelstifte und den Rum zugeben, sorgfältig mischen und abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.
3. **Für den Teig** das Mehl, Backpulver, Puderzucker, 1 gestrichenen TL Salz und das Stollengewürz in eine Schüssel geben und mischen.
4. Die Butter würfeln. Butter, Quark und Ei zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine auf zweiter Stufe 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
5. Die Einlage zugeben und kurz unterkneten.
6. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen.
7. Inzwischen den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
8. Den Stollenteig mit einer Teigkarte oder einem Silikonschaber in 2 Portionen teilen, auf der Arbeitsfläche von Hand jeweils erst rund formen und anschließend lang zu Stollen rollen.
9. Die Stollen mit reichlich Abstand nebeneinander auf das vorbereitete Blech legen und vor dem Backen in der Längsmitt 1 cm tief einschneiden.
10. Die Stollen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 10 Minuten backen.

11. Die Ofenhitze auf 170 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren und weitere 30 Minuten backen.

Roberts Tipp: Mit einem digitalen Küchenthermometer können Sie die Kerntemperatur messen, diese soll im fertig gebackenen Stollen 93 Grad betragen.

12. Die Stollen auf dem Blech auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen.

13. Inzwischen die Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Zimt-Zucker in eine flache Auflaufform geben.

14. Die warmen Stollen rundum mit flüssiger Butter bestreichen sofort rundum im Zimt-Zucker wälzen und auf dem Gitter abkühlen lassen.

15. Einzel luftdicht verpackt halten sich die Quarkstollen etwa 5 -7 Tage.