

Blankeneeses Quarkstollen mit Fruechten

Fuer den Teig:

200	g	Butter oder Margarine
2	Stueck	Eier
175	g	Zucker
1	Pck.	Vanillin-Zucker
250	g	trockener Magerquark (400 g nehmen und auspressen)
1	Beutel	Frutta-mix
1	Beutel	Rum Rosinen
500	g	Mehl
1	Pck.	Backpulver

Ausserdem:

Fett fuer das Backblech
sowie

50	g	Butter
75	g	Puderzucker

Zubereitung:

Butter oder Margarine mit Eiern und Zucker in eine Schuessel geben.

Mit den Knethaken eines Handruehrgeraetes sehr schaumig ruehren.

Vanillinzucker und Magerquark zufuegen.

Frutta-mix und Rum-Rosinen unterheben.

Mel mit Backpulver mischen und in 2 Portionen einruehren.

Den Teig zu einem Stollen formen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen backen.

Den Quarkstollen noch heiss mit Butter bestreichen
und dick mit Puderzucker besieben.

Nach voelligem Erkalten in Aluminiumfolie wickeln
und im Kuehlschrank aufbewahren.

Nach etwa 8 Tagen hat der Stollen sein bestes Aroma erreicht.

Elektroherd : 180C = 356F Backzeit ca. 60-75 Min.