

Quarkstollen

250g Quark 2 Eier 175g weiche Butter 200g Zucker 2 P Vanillezucker nach Geschmack etwas Zitronenaroma /-schale	mit den Rührbesen gut verrühren
500g Weizenmehl 1 ½ P. Backpulver 1 Prise Salz 1 Messerspitze Zimt 1 M.spitze gem. Nelken	Mischen, sieben und nach und nach mit den Knethaken unterkneten
100g gem Haselnüsse 100g gem. Mandeln oder 200g nur einer Sorte	unterkneten
40 g Zitronat	fein hacken
250g Rosinen	Rosinen und Zitronat sehr vorsichtig und nur kurz mit den Knethaken oder auf der bemehlten Arbeitsfläche von Hand unterkneten
	Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, von der Längsseite zu 2/3 zusammenklappen, auf ein gefettetes Backblech legen
Backen	ca. 45 bis 60 Min. bei 175° C Ober- u. Unterhitze
75 g Butter	nach dem Backen auf den heißen Stollen streichen, etwas einziehen lassen
Puderzucker	in einem Sieb dick damit bestäuben