

## Marzipan Quark Stollen - saftig und schnell

### Zutaten für 1 Stollen:

- 450 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 120 g Zucker
- 2 EL Orangensaft
- 175 g Butter
- 200 g Quark
- 150 g Rosinen
- 50 g Zitronat
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 200 g Marzipan



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 70 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 85 Minuten

### Zubereitung:

1. Siebe das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel und mische die gemahlene Mandeln unter.
2. Schlage das Ei mit der Butter schaumig und gib anschließend Zucker, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, Salz, Orangensaft und den Quark hinzu. Rühre alles cremig.
3. Gib die Mehl-Mandel-Mischung dazu und verknete alles zu einem Teig. Knete anschließend die Rosinen und das Zitronat unter.
4. Rolle das Marzipan zu einer langen Wurst. Drücke den Teig mit den Händen zu einem Fladen und lege die Marzipanrolle darauf. Falte den Teig nun in Form eines länglichen Brotes zusammen.
5. Lege den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe den Stollen bei 175°C Ober-/ Unterhitze für 70 Minuten.
6. Wenn der Stollen fertig gebacken ist, nimmst du ihn direkt aus dem Ofen und bestreichst den noch heißen Stollen mit geschmolzener Butter und puderst ihn mit Puderzucker ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

