

Hier und heute



Schneller Quarkstollen mit Schokolade

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie Sie einen schnellen Quarkstollen mit zartbitteren Schokoladenstückchen selbst fertigen. Ein köstlicher Hit für die adventliche Kaffeetafel.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Stollen von circa 25 cm Länge

Zutaten für den Stollen

- 100 g Mandeln
- 80 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei (Gr. M)
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 250 g Magerquark
- 300 g Mehl (Type 550)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- etwas Abrieb einer Bio- Orange
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 30 ml Rum
- 2-3 Msp. Stollengewürz

Zutaten für die Dekoration

- 50 g Butter, flüssig
- 150 g Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ auf 160° C Umluft. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Mandeln rösten und grob hacken. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei verkneten. Butter und Zucker zugeben und eine geschmeidige Masse herstellen.

Magerquark, Mehl, Backpulver, Salz, Orangenabrieb, Stollengewürz und Vanillemark hinzufügen und alles gründlich vermischen. Zuletzt die gehackten Mandeln, die gehackte Zartbitterschokolade und den Rum unterkneten.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den fertigen Teig auflegen. Unter Verwendung von weiterem Mehl zu einem länglichen Strang von circa 25 Zentimetern Länge formen und auf das vorbereitete Backblech legen. Mit einem Rollholz eine leichte Mulde in die Teigrolle drücken, so dass der hintere Teil (ca. zwei Drittel der Fläche) höher ist und der vordere etwas flacher. den hinteren Teil über den vorderen legen, so dass die typische Stollenform entsteht. Den so zugeklappten Quarkstollen in den vorgeheizten Backofen geben und circa 35 Minuten backen. Nach dem Backen direkt mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker besieben.

Tipp: Wer mag, kann den Stollen auch in einer Backform backen.