Saftiger Quark-Stollen

Mailänder-Mühle

Zutaten:

500 g	*Rieser Gold* Weizenmehl Type 550 **oder** *Rieser Gold* Dinkelmehl Type 630
1 Pck.	Reinweinsteinback-pulver
1 Teel	Zitronenöl
200 g	Butter
2	Eier
200 g	Zucker
1 Teel.	Stollengewürz
250 g	Quark
1 Pr.	Salz
100 g	gemahlenen Mandeln
200 g	Sultaninen oder Cranberries aber auch kleingew.Feigen oder Aprikosen
50 g	Orangeat und
50 g	Zitronat

zum Bestreichen:

flüssige Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem festen Teig verarbeiten. Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei mäßiger Hitze 170 - 190 Grad sorgsam, nicht zu schnell backen. Falls zu schnelle Bräunung: Stollen mit gebutterten Pergamentpapier oder Aluminiumfolie zudecken. Backzeit: ca. 1 - 11/4 Stunden; Gut ausbacken lassen.

Nach dem Backen sofort mit reichlich Butter bestreichen, und mit Puderzucker besieben.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag
9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08