

/// El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Aprikosen Quarkstollen „el Stefano“

Zutaten für 8-12 Personen:

- 500 g Mehl
- 180 g Zucker
- 175 g weiche Butter
- 150 g gemahlene Mandeln
- 250 g Quark 40%
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Cranberries
- 50 g Zitronat, 50 g Orangeat
- 50 ml Rum
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Teelöffel Zimt
- 4 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Messerspitze Muskat und Kardamom
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter zum Stollen bestreichen
- Puderzucker
- 1 Backblech (kein Alu)



Zubereitung (Zeit: 30 Minuten)

Schneiden Sie als erstes die Aprikosen in kleine Stücke und weichen diese in einem abgedeckten Gefäß, zusammen mit den Cranberries in dem Rum ein (*am besten über Nacht im Kühlschrank*).

Geben Sie zunächst das Mehl mit Zitronenabrieb, Backpulver, Kardamom, Zimt, Muskatnuss, Mandeln und einer Prise Salz in eine große Schüssel und rühren die Masse gut durch.

Dann geben Sie die restlichen Zutaten hinzu, und vermengen diese mit Knethaken solange, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Der Teig sollte nur noch leicht an den Fingern kleben bleiben.

Legen Sie den Teig auf eine mehlbestäubte Fläche, oder gleich auf das Backpapier, und formen daraus einen Brotlaib. Drücken Sie anschließend eine Seite flach, und ziehen diese über die andere Hälfte. Legen Sie den Stollen auf ein Backblech mit Backpapier.

Backen

Ofen auf 250° Grad vorheizen, Stollen einschieben (*untere Scheine*) und auf 180° Grad runterregeln. 60 Minuten bei 180° Grad mit Ober- und Unterhitze backen (*empfohlen*).

Wichtig!

Nach dem Backen den Stollen auskühlen lassen, anschließend mit 50 g Butter bestreichen, und mit Puderzucker bestreuen. Den Stollen dann in Alufolie einwickeln und eine Woche im Kühlschrank (*unterstes Fach, oder Speisekammer*) durchziehen lassen! So schmeckt er richtig lecker.

Tipps

- Sie können auch ein Fläschchen Rum Aroma verwenden und abgepackte Zitronenschale
- Ersetzen Sie die Aprikosen und Cranberries durch Sultaninen (*klassisch*), oder fügen Sie in die Mitte der Masse 50 -100 g Marzipan/ Nougat. Achten Sie dann darauf, dass die Marzipan/ Nougat Masse sich in der Mitte des Stollens befindet, damit die Masse nicht auslaufen kann.
- Fügen Sie 50g Schokoflocken hinzu, und verwenden Sie getrocknete Feigen, für alle die keine Rosinen oder Aprikosen mögen.
- Stellen Sie eigenen Vanillezucker her, in dem Sie eine ausgekratzte Vanilleschote mit 1 Kilo Zucker in eine Vorratsdose füllen. Das dauert nur 2-3 Tage.
- Übrigens, traditionell wurde der Christstollen zwischen dem 24.12. und dem 06.01. gegessen, aber dafür ist er viel zu lecker!

el Stefano wünscht Guten Appetit!