

Kleine, saftige Quarkstollen aus dem Thermomix®



75 Min.



leicht



3 - 4 kleine Stollen

Saftige Quarkstollen ganz ohne Rosinen - auch zum Verschenken



Mit 15 befreundeten Bloggern reisen wir in unserem Weihnachts-E-BOOK zurück in die Kindheit. Mit dabei ist auch Sevi von "Sevi bäckt und köchelt" und ihr Lieblingsrezept für einen Quarkstollen. Vom Lieblingskeks gebacken mit der Oma, dem Reibekuchen auf dem Weihnachtsmarkt bis hin zum Weihnachtessen im Familienkreis und besonderen Geschenken aus der Küche.

Wir wünschen euch allen eine wunderschöne Winter- und Weihnachtszeit mit unseren kulinarischen Erinnerungen im E-Book "[Weihnachts-Erinnerungen](#)"

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Weizenmehl, Typ 550
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>	100 g	gemahlene, geröstete Mandeln
<input type="checkbox"/>	250 g	Quark (Magerstufe)
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	1	Fläschen Butter-Vanille-Aroma
<input type="checkbox"/>	3	Eier (klein)
<input type="checkbox"/>	200 g	Butter
<input type="checkbox"/>	50 g	zerlassene Butter zum Bestreichen
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben
<input type="checkbox"/>		Fett für das Blech

Zubereitung

1. Backofen auf 175°C (150 °C Umluft) vorheizen. Backblech fetten.
2. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und mit Hilfe des Spatels 2 Min./Teigstufe kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen und auf einer bemehlten Teigunterlage kräftig mit den Händen durchkneten.
3. Aus dem Teig 3-4 kleine Stollen formen und diese auf das gefettete Backblech legen und seitlich ca. 2 cm tief der Länge nach einschneiden. Jetzt im Backofen je nach Größe 45-50 Min. auf Sichtkontakt fertig backen. Stäbchenprobe durchführen.
4. Die gebackenen Quarkstollen auf ein Kuchengitter legen und noch warm mit der zerlassenen Butter bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Die Stollen gut verpackt 1-4 Wochen kühl lagern und schön durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal mit Puderzucker bestäuben.