

Silvias Quarkstollen

Zutaten:

- * 250 g Margarine
- * 3 Eier
- * 250 g Zucker
- * 500 g Mehl
- * je 1 Pck. Backpulver & Vanillezucker
- * 250 g trockener Quark
- * 1 TL Rum
- * 1 TL Zitronenöl
- * 125 g Mandeln
- * 100 g Zitronat
- * 100 g Orangeat
- * 200 g Sultaninen

Zubereitung:

- * Zitronat, Orangeat, Nüsse (Mandeln) und Sultaninen über Nacht mit etwas Alkohol ansetzen.
- * Margarine, Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren.
- * Dann den trockenen Quark hinzufügen und Zitronat, Orangeat, Nüsse (Mandeln) unterrühren.
- * Zum Schluss noch das Mehl und Backpulver hinzufügen.
- * Falls der Teig zu fest ist, kann man ihn mit etwas Milch verfeinern.
- * Nun bei 180° ca. 1 Stunde backen.

