

Quarkblättereig (Apfeltaschen, Schinkenhörnchen, Käsehörnchen)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Weihnachten

Backen

Stollen

100 g Mandeln
250 g Magerquark
300 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1 pk Backpulver
500 g Mehl
100 g Korinthen
200 g Rosinen
50 g Orangeat
50 g Sukkade
Fett für das Blech
100 g Puderzucker

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Mandeln hineingeben und einmal aufkochen lassen. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Aus der Schale drücken und einen Moment auf Küchentrepp legen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Ab und zu umrühren, damit sie nicht zu dunkel werden. Dann auf einem Brett grob hacken. Den Quark in einem Mulltuch oder in einem feinen Geschirrtuch gut auspressen. 150 g Butter mit den Schneebesens des Handrührers sehr schaumig rühren. Nach und nach den Zucker, die Eier und dann den Quark unterrühren. Das Backpulver unter das Mehl heben und mit der Quarkmischung zu einem glatten Teig verrühren. Korinthen, Rosinen, Orangeat, Sukkade und Mandeln mit dem Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Stollenform (Länge 38 cm) drücken und mit der Teigfläche auf ein gefettetes Backblech stellen. Mit der Form im vorgeheizten Ofen bei 225° (Gas 4) 60 Minuten backen. Die Form abnehmen und den Stollen abwechselnd mit der restlichen Butter bestreichen und mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen, bis Butter und Puderzucker verbraucht sind. Tip: Wenn man keine Stollenform hat, kann man diesen Kuchen natürlich trotzdem backen: Eine Teigplatte von 38x25 cm ausrollen und von der Längsseite her zu 2/3 einschlagen. Den Stollen so auf das gefettete Backblech geben und eine Manschette aus gefetteter Alufolie darumlegen, damit der Kuchen nicht auseinanderläuft.

*Quelle: Essen & Trinken 12/79 Erfasst von Sylvia Mancini