

Quarkkuchen mit Streusel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Stollen
Quark
Weihnachten

500 g Mehl
250 g Magerquark
250 g Butter; oder Margarine
200 g Zucker
375 g Sultaninen
125 g süße gehackte Mandeln
6 bittere gehackte Mandeln;
; evtl. mehr (oder
; Bittermandelöl)
100 g Zitronat
1 Ei
1/2 Zitrone; Saft
1 ds Rum
2 pk Vanillesoße
1 pk Backpulver
Milch; etwas

* zum Bestreichen

125 g Butter
grober Zucker
Puderzucker
Vanillezucker

Mehl mit Backpulver sieben. Das Ei mit dem Soßenpulver und 4 EL Milch verrühren. In die Mitte einer großen Schüssel gießen.

Zucker, Zitronensaft, Rum, Mandeln, Zitronat und die Hälfte des Mehls dazugeben, verkneten. Quark, Fett und den Rest des Mehls dazugeben, durchkneten. Zum Schluß die Sultaninen hineingeben.

Aus dem Teig einen Stollen formen und auf einem gefetteten Backblech ca. 60 Minuten bei max. 180 °C backen.

Den lauwarmen Stollen mit 125 g zerlassener Butter bestreichen (einziehen lassen) und mit grobem Zucker, Puderzucker und Vanillezucker bestreuen.