

Nougat-Quarkstollen

Für einen Stollen wird benötigt:

500 g Mehl
200 g Zucker
250 g Quark
200 g Butter
50 g Mandeln (gemahlen)
2 Eier
2 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver

etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
Bittermandelaroma

150 g

Nougat

100 g

zerlassene Butter

Puderzucker



So wird's gemacht:

1. Aus allen Zutaten (bis auf Nougat, zerlassene Butter und Puderzucker) einen Teig kneten.
2. Nougat in Würfel schneiden und zügig in den Teig kneten, bestenfalls so, dass das Nougat am Ende im Kern des Stollens ist.
3. Den geformten Stollen bei 175° für 40-45 Min backen.
4. Nach dem Erkalten den Stollen mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Für diesen Stollen ist keine Lagerzeit nötig, er schmeckt frisch am besten!

