

beschwippster Quarkstollen mit Eierlikör

Zutaten

für einen großen Quarkstollen mit Eierlikör braucht ihr:

- 550 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 450 g Magerquark
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 El Zitronenschale
- 2 El gehackte Mandeln
- 2 El Rosinen
- 4 El kandierte Früchte
- 4 El Zitronat
- 4 El Orangeat

nach dem backen:

- 4 El zerlassene Butter
- 6 El Puderzucker
- 1 El Vanillezucker

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, auf eine Unterlage sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Den Quark, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, die geriebene Zitronenschale, die Mandeln und alle Trockenfrüchte hinzugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und im Anschluss einen Stollen formen.

Den geformten Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 175°C 20 Minuten (Umluft) backen. Danach mit Alufolie bedecken und weitere 20 Minuten backen.

Nach dem Backen die zerlassene Butter über den heißen Stollen geben. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen und dick über den Stollen rieseln lassen.



[Link zum Rezept: beschwippster Quarkstollen mit Eierlikör](#)