

Last-Minute-Stollen

(Dieser Stollen schmeckt frisch besonders lecker, mit der Zeit wird er trocken)

Zutaten für 2 mittelgroße Stollen:

Trockene Zutaten:

350 g Dinkelmehl Type 630
100 g Stärkemehl
1 gehäufter TL Backpulver
125 g Rohrohrzucker/Zucker
1 Päckchen Vanillezucker mit echter Vanille
100 g gemahlene Mandeln ohne Schale
½ TL Zimtpulver
½ TL Salz
Abrieb von etwa ¼ Bio-Zitrone
Ca. 160-200 g getrocknete Cranberries

Feuchte Zutaten:

150 g zimmerwarme, aber nicht weiche Butter
250 g Quark (20% Fett)
1 Ei (Größe M)
gut 2 EL Rum (alternativ Orangen- oder Traubensaft)

Nach dem Backen:

100 g geschmolzene Butter
Puderzucker

Arbeitsschritte:

1.

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft (oder 200°C Ober-Unterhitze) vor.
Belege ein Backblech mit Backpapier.

2.

Mische alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel.
Gib die feuchten Zutaten hinzu.
Verknete zügig zu einem feuchten, aber nicht klebrigen Teig.
Gib notfalls wenig Mehl (oder Flüssigkeit) hinzu.

3.

Teile den Teig in 2 Hälften.
Forme jeden Teigling zu einer mehrere Zentimeter dicken ovalen Platte.
Klappe die eine Längsseite auf die andere. → **Tipp: Lege vorher eine Marzipanrolle hinein!**
Drücke einige Zentimeter von den langen Seiten eine Kuhle in den Teig,
so dass die typische Stollenform entsteht.

4.

Lege beide Stollen auf das Backblech.
Backe sie ca. 50 Minuten.
Bepinsele sie hinterher sofort mit geschmolzener Butter und bestreue reichlich mit Puderzucker.

