

Marzipan-Stollen

Zutaten:

- 175 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Quark
- 500 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 100 g Marzipan
- etwas Puderzucker

Weiche Butter gut mit Zucker, Bittermandelöl und den Eiern vermengen. Quark sowie das Mehl zusammen mit ½ Päckchen Backpulver dazugeben. Die Masse gut vermengen. Das Marzipan zerbröseln und unterheben.

Den Stollenteig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und 40-50 Minuten bei 170 Grad im Ofen backen.

Den fertigen Stollen nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Yared Dibaba / Gertraud Nickisch

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen