

Quarkstollen mit Cranberrys, Mandeln und Marzipan

Zutaten für die Füllung:

- 200 g getrocknete Cranberrys
- 1 Glas Rum
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 100 g gehackte Mandeln
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g Butter

Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Butter
- 250 g Quark
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
- 1 Messerspitze gemahlener Kardamom
- 1 Messerspitze gemahlener Ingwer
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- 1 Messerspitze gemahlener Zimt
- Abrieb von 1 (Bio-) Orange

Zutaten für die Glasur:

- 100 g geschmolzene Butter
- 200 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Cranberrys möglichst über Nacht in Rum einlegen.

Für den Teig alle Zutaten ordentlich verkneten. Den Teig kurz zur Seite stellen. Zitronat und Orangeat fein hacken und gemeinsam mit den Mandeln und den eingelegten Cranberrys auf einer bemehlten Arbeitsfläche unter den Teig kneten. In drei gleich große Portionen aufteilen und jeweils zu 30 cm langen Rollen formen.

Das Marzipan mit der Butter verkneten und ebenfalls in drei 30 cm lange Rollen aufteilen.

Die Teigrollen mit einem Nudelholz in schmale Rechtecke formen. Danach jeweils in die Mitte eines jeden Rechtecks eine Marzipanrolle legen und den Teig drüber klappen, sodass drei gefüllte Marzipanrollen entstehen. Zwei davon eng nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die dritte Rolle mittig auf die anderen beiden setzen und festdrücken.

Den Stollen bei 180 Grad circa 60 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Den noch heißen Stollen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis Butter und Zucker aufgebraucht sind.

Am besten schmeckt der Stollen nach einer Ruhezeit von etwa vier Wochen. Dafür muss er kühl und trocken lagern, zum

Beispiel im Keller. Außerdem sollte der Stollen luftdicht verpackt sein. Wichtig ist, dass er zuvor vollständig ausgekühlt ist.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 22.11.2019

Koch/Köchin: Philipp Kafsack

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