



Quarkstollen

mit Pinienkernen, Cranberrys und Ingwer-Butter



Für ca. 15 Scheiben
Vorbereitungszeit: ca. 5 Min.
Zubereitungszeit/Backzeit: ca. 1 Std. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

DAS BENÖTIGEN SIE

- 250 g O'Grady Original Irische Butter¹
- 120 g Diadem Raffinade Zucker
- 2 Hofland Eier aus Bodenhaltung
- 250 g Milsani Speisequark¹
- 500 g Goldähren Qualitäts-Weizenmehl
- 1 Päckchen Albona Backpulver
- 30 g Trader Joe's Pinienkerne
- 50 g Trader Joe's Cranberries
- 1 kleines Stück Gut Bio Bio-Ingwer (ca. 1 cm)
- 1 Päckchen Albona Vanillinzucker
- Außerdem: Backpapier

¹Aus der Kühlung

SO GEHT'S

1. 200 g weiche Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren.
2. Quark, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
3. Pinienkerne und Cranberrys hacken und unter den Teig rühren. Den Teig zu einem Stollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen ca. 55–65 Min. goldbraun backen.
4. Für die Ingwer-Butter Ingwer schälen und fein reiben oder in sehr kleine Würfel schneiden. Übrige Butter mit Vanillinzucker schaumig schlagen und Ingwer unterrühren.
5. Stollen noch heiß mit der Ingwer-Butter bestreichen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp: Luftdicht verpackt hält sich der Stollen mehrere Tage sehr gut.

Guten Appetit!