

Glutenfreier Quarkstollen



Zutaten

- 200 g Mehlmischung glutenfrei von Zwicky
- 50 g Maisstärke
- ½ Päckchen Backpulver glutenfrei
- 60 g Mandeln
- 50 g Zitronat
- je 1 Messerspitze Zimt und Kardamon
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 150 g Quark
- 125 g Rosinen, ungeschwefelt
- ½ Bio-Zitrone, Schale
- 2 Essl. Zitronensaft
- 40 g Marzipan
- 20 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 1) Rosinen in kaltes Wasser für etwa 30 Minuten einweichen.
- 2) Mehlmischung von Zwicky, Maisstärke und Backpulver miteinander vermischen und sieben.
- 3) Mandeln fein mahlen und zum Mehl geben.
- 4) Zitronat mit dem Messer in kleine Würfelchen hacken, zur Mehlmischung geben.
- 5) Alle weiteren Zutaten ebenso dazu geben (bis auf Marzipan, 20 g Butter und den Puderzucker).
- 6) Zum Schluss die eingeweichten Rosinen dazu geben.
- 7) Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Mit dem Handrührgerät auf kleinster Stufe oder von Hand.

Glutenfreier Quarkstollen



- 8) Teig in 4 gleichgrosse Portionen teilen (ca. je 200 g). Etwas Zwicky Mehl GF zum Formen verwenden.
- 9) Unterlage leicht bemehlen und nun jede Portion zuerst in eine Kugel formen. Nun kann man die Teigkugel entweder mit der flachen Hand zu einer Teigscheibe drücken oder den Teig in eine runde Ausstechform von ca. Ø 11 cm geben und in der Form flachdrücken. Form anschliessend entfernen.
- 10) Jede runde Teigscheibe mittig «falten». Mit je 10 g Marzipan eine etwa 7 cm lange Rolle formen. Eine der vier Marzipanrollen in die Mitte jeder Teigscheibe legen. Teig zusammendrücken und mit der Hand zu einem Stollen formen.
- 11) Quarkstollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der mittleren Schiene des Backofens bei 170 Grad mit Ober- und Unterhitze etwa 45- 50 Minuten backen.
- 12) Quarkstollen etwas abkühlen lassen, mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.
 - a. Tipp: In Frischhaltefolie eingepackt und kühl gelagert hält der Quarkstollen viele Tage.

Erprobte Variationen:

- Anstelle von Butter und Quark, laktosefreie Butter und laktosefreien Quark verwenden.
- Zimt und Marzipan kann man weglassen, wenn man allergisch darauf reagiert oder nicht mag.



Zitronat fein hacken



Teig in 4 gleichgrosse Portionen unterteilen und rund formen



Teigrondelein mittig falten und Marzipanrolle einlegen



Teig zusammen drücken und zu einem Stollen formen



die obere Teighälfte deckt die untere nicht vollständig ab



nach dem Backen noch warm mit flüssiger Butter bepinseln



mit Puderzucker bestäuben



feiner glutenfreier Quarkstollen, mit oder ohne Marzipan

Das Rezept wurde entwickelt durch:

MARTINA BACKT 