Ingrids bester Quarkstollen

vereinfachte Machart für kräftige Küchenmaschine
(In Klammern: Maße für ¾ Stollen)

2 Stunden vorher **300** (225) **g Rosinen** in **Rum** einweichen.

500 (375) **g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, 180** (135) **g Zucker,**
2 Tütchen Vanillezucker, 125ml=105g (90ml=80g) **geschmacksneutrales Öl,** z.B. Sojola (oder **125** (100) **g Butter)**, **½ Fläschchen Zitronen-Backöl, 3** (2) **Eier** und **300** (225) **g Magerquark** in die Schüssel geben und den Knethaken losarbeiten lassen (Deckel drauf, sonst staubt's).
Wenn der Teig glatt ist und die Zutaten gleichmäßig verteilt sind,
125 (100) **g geriebene Mandeln, 50** (35) **g Mandelstifte, je 50** (35) **g Orangeat und Zitronat** sowie die eingeweichten Rosinen – gerne mit dem Rest Rum - unterkneten.
Dem Teig mit bemehlten Händen die typische Stollenform verpassen, auf dem Backblech (mit Backpapier drunter) im vorgeheizten Umluft-Backofen bei 170°C backen.
Ein großer Stollen: 50-55 min; 2 kleine Stollen: 45 -50 min; wenn er zu braun wird, auf 140°C reduzieren.
Im halboffenen Backofen kurz ruhen lassen, derweil **90** (70) **g Butter** im Töpfchen im Ofen schmelzen lassen, Stollen noch warm bepinseln und großzügig mit **Puderzucker** bestreuen.