



Ca. 20 Min. Vorbereitungszeit



50–60 Min. Backzeit

Zutaten für 4 Portionen:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 500 g Mehl | <input type="checkbox"/> 225 g Butter oder Margarine |
| <input type="checkbox"/> 1 Pckg. Backpulver | <input type="checkbox"/> 1 TL Zimt |
| <input type="checkbox"/> 150 g Zucker | <input type="checkbox"/> 1 Pckg. Zitronen-Aroma |
| <input type="checkbox"/> 2 EL Rum | <input type="checkbox"/> 1 Prise Salz |
| <input type="checkbox"/> 1 Pckg. Vanillinzucker | <input type="checkbox"/> 100 g Schokolade (Schokotröpfchen oder gehackte Schokolade) |
| <input type="checkbox"/> 2 Eier | |
| <input type="checkbox"/> 250 g Quark (20% Fettgehalt) | |

Zusatz:

- ☐ Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig ab in die Stollenform und bei 150 Grad Umluft ca. 50 – 60 Min. backen.
3. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.
4. Den Stollen ca. 2 Wochen in Alufolie ziehen lassen (auch weniger schmeckt lecker!).



Nachbacken & Quark-Schok