Aprikosen Quarkstollen

Für alle die keine Rosinen mögen...

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

---

1. ZUTATEN
2. 250 g getrocknete Aprikosen
3. 375 g Mehl
4. 1 P. Backpulver
5. 175 g Zucker
6. 1 P. Vanillezucker
7. 1 Prise Salz
8. 150 g Mandeln, gemahlen
9. 125 g Schmelzflocken
10. 175 g Butter
11. 2 Eier
12. Mark 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanille-Extrakt
13. 3 EL Rum (oder Milch)
14. 250 g Magerquark

AUSSERDEM

125 g Butter, geschmolzen
200 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Aprikosen in kleine Würfel schneiden.
4. Alle trockenen Zutaten verrühren.
5. Butter in Stückchen, Eier, Vanille, Rum (oder Milch) und Quark dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dabei zum Schluss die Aprikosen unterkneten.
6. Den Teig als Rechteck ausrollen, von einer Längsseite ca. 1/3 zur Mitte überschlagen, andere Längsseite doppelt einrollen und darüber klappen (oder den Teig in eine gefettete Stollen-Backform geben).
7. Auf das Backblech legen und für ca. 1 Stunde backen.
8. Nach der Backzeit den Stollen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und in Puderzucker wälzen.