Saftiger Nuss - Quarkstollen



Zutaten Teig

- 175 g weiche Butter
- 175g feiner Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Spekulatius Gewürzmischung
- 3 Eier (S)
- 250 g Quark (40%)
- 500 g Mehl
- 1 PK Backpulver

Zutaten Füllung

- 80 g Rosinen
- 30 ml Rum
- 2 Eier (M)
- 60 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 TL Spekulatius Gewürzmischung
- 60 g ausgelassene Butter

Außerdem

- 50 g ausgelassene Butter
- 25 g feiner Zucker
- 30 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Am Tag zuvor: Rosinen mit Rum mischen und über Nacht ziehen lassen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Spekulatius Gewürzmischung in eine große Schüssel geben und ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eier nacheinander unterrühren.
- Quark mit dem Knethaken unter die Masse kneten.
- Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise hinzufügen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 15 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 175° C Ober,-Unterhitze vorheizen.
- Für die Füllung, Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.
- Eigelb mit Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Rosinen abtropfen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- Haselnusskerne, Spekulatius Gewürzmischung, Butter und die pürierten Rosinen mit einem Löffel unterrühren.
- Zum Schluss den Eischnee unterheben.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und zu einem Rechteck von ca. 30x35 cm ausrollen.
- Die Nussfüllung darüber verteilen und bis zu den Ränder glatt streichen.
- Teig von der kurzen Seite zur Hälfte eng einrollen, anschließend die andere Seite einrollen und die Naht mit etwas Wasser schließen, andrücken.
- Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und auf der 2. Schiene von unten bei 175° C für 50 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen den Stollen mit der ausgelassenen Butter bepinseln, mit feinem Zucker bestreuen und vollständig abkühlen lassen.
- Den Nuss - Quarkstollen vor dem Servieren mit reichlich Puderzucker bestäuben – und genießen!

Portionsgröße: 1 großer Nussstollen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©