

# Quarkstollen

mmh – wir finden ihn u fein! ist mehr ein Brot – als ein Kuchen...

125 g	geschälte Mandeln, grob gehackt
350 g	Mehl
60 g	Margarine oder Butter weich
300 g	Magerquark
150 g	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
2	Eier
1	Zitrone Bio, nur abgeriebene Schale
1 Pk	Backpulver
150 g	Rosinen, ganz am Schluss hinzufügen

weiche Butter + Puderzucker zum Bestreichen

Alle Zutaten mischen, Rosinen am Schluss nur kurz darunterheben, in eine gefettete Kastenform füllen und 70 Minuten bei 180°C auf der mittleren Schiene backen. Herausnehmen und mit weicher Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

