

# LEICHTER QUARKSTOLLEN

## Zutaten:

200 g Butter  
30 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgr. Schale 1 Zitrone  
2 Eier  
100 g getr. Aprikosen  
300 g Magerquark  
50 g geh. Mandeln  
je 50 g Zitronat und Orangeat  
100 g getr. Cranberries  
500 g Mehl  
1 Pk Backpulver



## Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen.

200 g weiche Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier cremig rühren. Quark, Mandeln, Zitronat, Orangeat zufügen. Aprikosen und Cranberries fein würfeln und zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten. Einen Stollen formen oder in eine gefettet Stollenform drücken.

Auf ein gefettetes Blech legen und im Ofen ca. 60 – 70 Minuten goldbraun backen.

Restliche Butter schmelzen und den heißen Stollen damit bestreichen, dick mit Puderzucker bestäuben.