



Saftiger Quarkstollen ohne Hefe

Für die Früchte

30 g Orangeat

30 g Zitronat

100 g Rosinen (Sultanas)

3 Esslöffel Apfelsaft

Für den Teig

100 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

150 g Magerquark

330 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Stollengewürz

1 Prise(n) Salz

10 g optional: Bittere Mandeln

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 16 Scheiben

Kalorien p.P.: 237 kcal

Zum Bestäuben

60 g Butter

50 g Puderzucker

Vorbereitungen am Vortag

1. Zitronat und Orangeat werden in kleine Würfel geschnitten.
2. Das gewürfelte Zitronat und Orangeat mit den Rosinen in eine kleine Schüssel geben und mit dem Apfelsaft (oder Rum) vermengen. Zudecken und möglichst über Nacht durchziehen lassen.

Den Teig zubereiten

1. Wer Bittermandeln verwendet, diese zunächst blanchieren und anschließend fein mahlen.
2. Für den Teig Butter und Zucker cremig verrühren.

3. Nun Ei und Magerquark zu der Butter-Zucker-Creme geben und alles gut vermengen.
4. Die trockenen Zutaten (gemahlene Bittermandeln, Mehl, Backpulver, Stollengewürz und Salz) in einer Schüssel kurz verrühren.
5. Die Quarkmasse zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig vermengen.

Den Stollen formen

1. Den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmal mit den Händen durchkneten.
2. Die eingeweichten Früchte in den Teig drücken und einarbeiten, dabei jedoch nicht zu stark kneten um den Teig nicht zu verfärben.
3. Anschließend den Quarkstollenteig zu einem länglichen, leicht ovalen Fladen formen.

4. Für die typische Christstollenform mit einem Rollholz oder ähnlichem Gegenstand längs eine Vertiefung eindrücken. Die breitere Seite über die Vertiefung schlagen. Die Kante mit der Hand vorsichtig andrücken.

Quarkstollen backen

1. Auf einem Blech mit Backpapier den Stollen für etwa 40 Minuten bei 190 Grad Ober-/Unterhitze backen.
2. Wird die Oberfläche zu dunkel, den Stollen locker mit Alufolie oder einem Stück Backpapier abdecken. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Stollen gar ist. Bleibt kein roher Teig am Holzstäbchen kleben, ist er durchgebacken.

Buttern und Zuckern

1. Kurz vor Ende der Backzeit die Butter in einem Topf schmelzen.

2. Sobald der Quarkstollen aus dem Ofen kommt, ihn rundum mit der zerlassenen Butter bepinseln.
3. Anschließend den Stollen großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Den Quarkstollen aufbewahren

Den vollständig abgekühlten Stollen zuerst in Backpapier und danach in Alufolie oder ein Bienenwachstuch wickeln. In einer Blechdose oder gut schließenden Box an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Keller, Vorratsraum oder ein kühler Raum in der Wohnung sind ideal. Der Kühlschrank ist weniger geeignet.

So hält sich der Stollen für mehrere Wochen.

Tipps für einen saftigen Quarkstollen:

- Zutaten auf Zimmertemperatur bringen: Butter, Ei und Quark am besten schon einige Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Gleichmäßig temperierte Zutaten lassen sich besser verrühren und ergeben einen homogenen Teig.

- Früchte rechtzeitig einweichen: Je länger Rosinen, Zitronat und Orangeat in Apfelsaft oder Rum ziehen, desto saftiger werden sie. Über Nacht ist ideal, ein paar Stunden reichen aber auch schon aus.
- Sparsam mit Mehl arbeiten: Auf der Arbeitsfläche so wenig Mehl wie möglich verwenden. Ein etwas weicherer Teig ergibt nach dem Backen einen saftigeren Stollen.
- Helle Rosinen verwenden: Werden dunkle Rosinen zu kräftig eingearbeitet, können sie aufplatzen und den hellen Quarkteig verfärben. Mit hellen Sorten wie unseren [TALI Sultanas, Bio-Anbau](#) oder [TALI Sultanas PREMIUM](#) passiert das nicht.
- Butter und Puderzucker nicht sparen: Die Schicht aus zerlassener Butter und Puderzucker versiegelt den Stollen und schützt ihn beim Lagern vor dem Austrocknen.

Die Entstehung und Herkunft des Quarkstollens

Der **Quarkstollen** gehört zu den beliebten Varianten des traditionellen deutschen Christstollens. Die Geschichte des Stollens reicht bis ins Mittelalter zurück: Ursprünglich wurde das Weihnachtsgebäck als schlichtes Fastengebäck hergestellt und enthielt vor allem Mehl, Wasser und Hefe. Mit der Zeit wurde das Rezept verfeinert und um Butter, Trockenfrüchte, Gewürze und Zucker ergänzt.

Der Quarkstollen ist eine besonders unkomplizierte und moderne Variante des klassischen **Christstollens**. Statt eines aufwendig geführten Hefeteigs wird er mit Quark zubereitet. Dadurch lässt sich der Stollen schnell backen und wird gleichzeitig besonders **saftig und aromatisch**. Heute ist Quarkstollen vor allem in der Advents- und Weihnachtszeit ein beliebtes selbstgebackenes Weihnachtsgebäck.

Quarkstollen oder Christstollen: Wo liegt der Unterschied?

Beide Gebäcke gehören zur klassischen Weihnachtsbäckerei, unterscheiden sich aber deutlich in der Teigführung:

- **Christstollen** wird mit einem Hefeteig zubereitet.

Der Teig braucht mehrere Gehzeiten, und der fertige Stollen sollte anschließend noch einige

Wochen durchziehen, damit sich das volle Aroma entwickelt.

- **Quarkstollen** kommt ganz ohne Hefe aus. Statt eines Hefeteigs wird ein Rührteig mit Quark und Backpulver verwendet. Dadurch entfallen die Gehzeiten komplett und der Stollen kann direkt nach dem Abkühlen gegessen werden.

Geschmacklich ist der Quarkstollen etwas frischer und lockerer, der Christstollen dafür kompakter und aromatisch intensiver. Wer die klassische Variante backen möchte, findet bei uns auch ein [Rezept für klassischen Christstollen](#).