

## **Stollen**

### **Zutaten:**

175 g Butter, weich  
200 g Xucker  
2 Eier  
500 g Mandelmehl  
250 g Magerquark  
200 g gehackte Mandeln  
150 g Rosinen  
1 Fläschchen Rumaroma  
1 Fläschchen Bittermandelaroma  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Backpulver

### **Nährwerte:**

Ca. 392 Kalorien, Eiweiß ca. 12,3g, Fett ca. 32,70g, Kohlehydrate ca. 9,3g  
Bitte beachtet Folgendes, auch wenn dieser Stollen viel weniger Zucker beinhaltet, der Zuckerspiegel natürlich ausfällt, gilt auch hier die Dosierung macht das Gift.

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Butter, Eier und Xucker schaumig schlagen und den Magerquark, die Aromen sowie das Salz vorsichtig unterheben.

Die trockenen Zutaten miteinander vermengen und zu der Masse hinzugeben, anschließend Rosinen und gehackte Mandeln unterheben.

Den Teig in eine geeignete Stollenform geben und bei 160°C für 60 Minuten backen. Mit dem Stäbchentest kannst du testen, ob der Stollen durch ist.

