

Mohn-Quark-Stollen

Zutaten (2,2 Liter-Form)

Mohnfüllung:

40g Butter
80g Zucker
0,5 TL Zimt
50g gemahlene Mandeln
100g gemahlener Mohn
0,5 TL Orangenschale
2 Eier
75ml Milch
2-3 EL Orangensaft
100g getrocknete Aprikosen

Teig:

3 Eier
500g Mehl
150g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
150g weiche Butter
250g Magerquark
2-3 EL Puderzucker



- 1) Mohnfüllung:
40g Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. 80g Zucker, den Zimt, die gemahlene Mandeln, den gemahlene Mohn und die Orangenschale hinzu geben und gut verrühren. Außerdem 2 Eier, Milch und den Orangensaft hinzugeben und ebenfalls vermischen. Aprikosen in kleine Würfel schneiden und unterrühren.
- 2) Stollenteig:
Mehl, Backpulver, 150g Zucker, Salz und Vanillinzucker mischen. 3 Eier, 150g weiche Butter und den Quark hinzufügen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
- 3) Die Guglhupfform einfetten und etwas mehr als die Hälfte des Stollenteiges darin verteilen. Die Mohnmasse in die Form auf den Stollenteig geben und den restlichen Stollenteig über die Mohnmasse geben.

- 4) Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und den Guglhupf etwa 45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

© **Fräulein Meer backt**