Mohn-Quark-Stollen

Kuchen » Mohn

Zutaten (20 Scheiben)

» 125-150ml Milch
» 125g Butter/Margarine
» 112g Fruchtzucker
» 120g Mohn
» 100g getr. Aprikose(n)
» 260g Mehl
» 1/2 Pk. Backpulver
» 1 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 125g Magerquark

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Milch, 25g Fett und 25g Fruchtzucker aufkochen. Mohn einrühren, aufkochen. Vom Herd nehmen, 15-20min quellen lassen. Aprikosen würfeln, unterheben.

2. 250g Mehl und Backpulver mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Salz und 75g Fruchtzucker zugeben. 100g Fett in Stücken und Quark darauf verteilen. Alles verkneten.

3. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. An den Längsseiten schräg 2cm breite und 6cm lange Streifen einschneiden. Füllung auf die Teigmitte streichen. Streifen abwechselnd von links nach rechts über die Füllung legen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 20-30min backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit 12g Fruchtzucker gleichmäßig bestäuben.

Nährwerte: 160kcal/E4g/F8g/KH17g pro Stück

angelegt am: 27.07.2003 Rezept-Nr: 541

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke