

## Marzipan-Stollen

375 gr. Rosinen mit 100 ml Rum übergießen und 1 Tag zugedeckt stehen lassen bis der Rum aufgegangen ist.

375 gr. Mehl  
4 TL Backpulver  
100 gr. Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1 Fl. Buttervanille  
je 1 Msp. Zimt, Kardamom, Muskatblüte  
1 P. Orangenaroma  
200 gr. Quark  
1 Ei  
1 Eigelb  
150 gr. Butter  
100 gr. Zitronat  
200 gr. gestiftete Mandeln

alles vermengen, dann Rosinen dazu - Teig ausrollen  
200 gr. Marzipan zu einem Rechteck (30 x 15 cm)  
formen auf den Teig legen und dann Stollen formen

Ofen auf 250°C vorheizen

bei 160°-180° ca. 50-60 Min. backen

heiß mit 100 gr. heißer Butter bestreichen und  
Pudersucker darüber.

in Butterbestpapier und Alufolie ca. 4 Wochen im  
Keller lagern.