



Stollen au fromage blanc

125g de raisins secs
30 g d'oranges confites
30g de citrons confits
100g d'amandes effilées
3 cuillères à soupe de rhum
250 g de fromage blanc à 0% de MG
75 ml d'huile de tournesol
125g de sucre
2 paquets de sucre vanillé
1 pincée de sel
½ jus de citron
2 jaunes d'œuf
300 g de farine de blé
100g de maïzena
1 paquet de levure de boulanger
Sucre glace

Mélanger dans un saladier les amandes, zestes de citron et d'orange et les raisins avec le rhum, laisser reposer 30 minutes.

Mélanger le fromage blanc, l'huile, le sucre, le sucre vanillé, le sel, le jus de citron, les jaunes d'œufs.

Mélanger la farine, la maïzena et la levure, les incorporer à la préparation précédente. Incorporer le mélange de fruits

Former un « Stollen » (forme de bûche) sur une plaque beurrée
Faire cuire 45 minutes à 190°
Laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace

Quarkstollen

125g Rosinen
30g Orangeat
30 g Zitronat
100 g gehackte Mandeln
3 EL Rum
250g Magerquark
75 ml Sonnenblumenöl
125g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Saft ½ Zitrone
2 Eigelb
300 g Weizenmehl
100 g Feine Speisestärke
(Müller's Mühle)
1 Päckchen Backpulver
Puderzucker

Rosinen, Orangeat, Zitronat und Mandeln in eine Schüssel geben, mit Rum mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Quark, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und Eigelb zugeben und alles gut durchmischen.

Mehl, Stärke und Backpulver gut vermischen und unter die Fruchtmasse heben.

Den Teig zu einem Stollen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 190° C 45 Minuten backen.
Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.