

# Quarkstollen

mit Mohn und Marzipan

## Zutaten

250 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 g Magerquark  
500 g Mehl  
2 Teel. Backpulver  
1 Teel. Zitronenschale gerieben

## Für die Füllung

250 g Mohnback  
1 Ei  
200 g Marzipanrohmasse

## Zum Bestreichen

100 g Butter  
50 Puderzucker

Zucker, Vanillezucker, weiche Butter und eine Prise Salz vermengen, dann Eier, Quark und Zitronenschale hinzufügen. Zum Schluss das Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck (ca. 30 cm x 40 cm) ausrollen. Den Mohnback mit einem Ei verrühren und auf den Teig streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Das Marzipan grob raspeln und über den Mohn verteilen.

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig längs ausrollen und die Enden einschlagen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 45-50 Minuten backen.

Nach dem Backen die 100 g Butter schmelzen und den noch warmen Stollen damit bestreichen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen.