



## Dinkelquarkstollen

mit Backpulver gelockert

### Teig:

Dinkelmehl Type 630	10.000 g
Magerquark	5.000 g
Butter	3.000 g
Zucker	2.500 g
Vollei	1.200 g
Ur-Dinkel S5	350 g
Backpulver (3 %)	300 g
Salz	150 g
Karow Zitronen-/Orangenpaste	50 g
Wasser	ca. 800 g

### Früchtequellstück:

Rosinen/Sultaninen gewaschen	6.000 g
Rum (3 %)	300 g

**Gesamtteig** ca. 29.650 g



### Dekor:

**Ökoback Dekorschnee** nach Bedarf

**Durchführung:** Butter, Zucker, Quark, Vollei, Salz und Aromen glattarbeiten, danach Mehl, Backpulver und Ur-Dinkel S5 etwas mischen und zu einem glatten Teig unterarbeiten. Früchtequellstück vorsichtig unterziehen.  
800 g Stücke abwiegen und zu Stollen formen. Nach dem Ausbacken die Stollen mit flüssiger Butter abstreichen und zuckern.

**Backtemperatur:** 200 °C

**Backzeit:** 55 Minuten mit offenem Zug abbacken.

**Anmerkung:** Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.