



## 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.