



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.**