

## Frühlingsstollen aus dem Glas

Für 4 Personen

Zubereitungsdauer: 90 Minuten



### Zutaten Teig:

80 g lauwarme Milch  
21 g Hefe  
10 g Zucker  
1 Eigelb  
Prise Salz  
½ TL Zimt  
½ TL Kardamom  
½ TL Sternanis  
Etwas Abrieb von Muskat  
80 g Marzipanrohmasse  
200 g Mehl  
70 g Butter  
100 g getrocknete Feigen  
50 g Pistazien  
6 EL Chantré

### Quarkfüllung:

2 EL Stärke  
2 Eier  
180 g Magerquark  
60 ml Sahne  
1/2 Zitrone, deren Schale

### Sowie:

50g Butter  
50 g Puderzucker  
6 – 8 Weck Gläser

**Zubereitung:** Einen Tag zuvor werden die Feigen klein geschnitten und im Chantré eingelegt. Für die Quarkfüllung werden alle Zutaten miteinander verrühren.

Die Hefe mit der lauwarmen Milch, dem Zucker und ca. 50 g des Mehls sehr gut vermengen. Dann 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit werden alle anderen Zutaten für den Teig sehr gut vermengt, dann die Hefemischung unterheben und weiterhin sehr gut vermengen, so dass der Teig schön geschmeidig ist.

Den Teig auf eine gemahlte Arbeitsfläche legen und ausrollen, der Teig sollte eine Stärke von 0,5 cm haben. Dann die Quarkmasse darauf streichen und wieder einrollen. Dann 5 cm breit schneiden und die Quark-Stollenschnecke in ein Weckglas geben.

Bei 180 Grad, Umluft ca. 35 Minuten backen. Danach mit etwas Butter bestreichen und mit Puderzucker abpudern.



Dazu paßt:

## **Chantré Blauer Engel**

4 cl Buttermilch  
10 St. Heidelbeeren  
2 cl Weißer Schokoladensirup  
2 TL Puderzucker  
3 cl Chantré

Zubereitung: Alle Zutaten in Elektromixer geben, auf höchster Stufe gut mixen. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.

