



Quarkstollen

Tempo di preparazione: ca. 60 min.

Ingredienti:

125 g	Farina di farro integrale
125 g	Farina di farro bianco
½ pacchetto	“Backpulver” (lievito in polvere per dolci)
60 g	zucchero integrale di canna
1 pacchetto	zucchero di vaniglia
60 g	burro
125 g	quark (NON ricotta)
1	uovo
3 cucchiaini	succo di limone
100 g	uvette
	buccia grattata di ½ arancia
50 g	mandorle tritate
50 g	burro
40 g	zucchero a velo
	sale marino



Preparazione:

Mescolare la farina con il lievito, uovo, zucchero, zucchero di vaniglia, quark, una presa di sale, succo di limone, burro, uvetta, buccia d'arancia grattata e mandorle a impastare in modo da creare una pasta omogenea e soffice.

Stirare la pasta a creare un rettangolo.

Stendere in modo longitudinale per formare uno Stollen rotolandola con le mani.

Mettere in forno riscaldato a 180 °C a media altezza su una teglia con la carta da forno per 55 min. fino a prendere un colore oro.

Pennellare lo Stollen caldo con 50 g di burro fuso. Fare raffreddare e coprire con lo zucchero a velo.

Buon Appetito.