



PIN

Omas feiner Quark-Christstollen mit Marzipan auf Keto-Art

Rezept von Bumblebee im Ketoland

Gang: Backen, Süße Naschereien, Weihnachten Schwierigkeit: einfach

Portionen	Zubereitungszeit	Backzeit
20 Portionen	30 Minuten	45 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

- 165g Mandelmehl nicht entölt
- 60g Bambusfasern
- 5g Johannisbrotkernmehl
- 125g Topfen (Quark), mind. 20% F.i.T.
- 1 Ei (Größe L)
- 90g Butter

- 10g Weinsteinbackpulver
- 10 Tropfen **Vanillearoma ungesüßt**
- 130g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker)
- 25g Rosinen
- 100g Orangeat zuckerfrei (Rezept findest du **hier**)
- 120g Mandeln, gestiftelt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Rum

Für die Füllung:

- 180g **Marzipan zuckerfrei (Rezept findest du hier)**

Zum Einpinseln und Bestreuen:

- 50g Butter, geschmolzen
- ca. 50g **Stevia-Erythrit** (Süßkraft 1:1 wie Zucker), gemahlen

Zubereitung

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Stevia-Erythrit zu feinem Pulver mahlen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verrühren.

Die Arbeitsfläche dünn mit Bambusfasern bestreuen und den Teig darauf geben.



Teig nun zunächst mit dem Nudelholz, dann mit den Händen rechteckig zurecht rollen.



Das Marzipan etwas kleiner als den Teig ausrollen und darauf legen. (Da mein Marzipan etwas bröckelig war, habe ich es einfach gleichmäßig auf dem Teig verstreut.)



Den Teig nun mit der unteren Längsseite zur Mitte hin einschlagen, dann die obere Längsseite ebenfalls mittig einschlagen.





Den Stollen auf Backpapier legen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Backrohr circa 45 bis 50 Minuten backen (der Stollen soll keinesfalls zu dunkel werden).



Den fertig gebackenen Stollen aus dem Backofen nehmen, noch heiß mit der geschmolzenen Butter einstreichen und sofort mit gemahlenem Stevia-Erythrit bestreuen.

Stollen vollständig abkühlen lassen und dann genießen.



Anmerkungen

Den Stollen bitte in Alufolie oder Frischhaltefolie eingewickelt gekühlt lagern. Er ist aufgrund des fehlenden Zuckers (der als Konservierungsstoff fungiert) leider nicht so lange haltbar und sollte innerhalb von längstens 7 Tagen verzehrt werden.