

## Rezept für veganen Quarkstollen

### Zutaten:

#### für den Vorteig

- 21 g frische Bio-Hefe (entspricht ½ Würfel)
- 100 ml Pflanzenmilch (Hafer oder Soja)
- 4 EL Zucker oder Reissirup
- 200 g Bio-Dinkelmehl (Type 1050)

#### für den Hauptteig

- 300 g Bio-Dinkelmehl (Type 1050)
- 50 g Bio-Rohrohrzucker
- eine großzügige Prise Salz
- 1 TL Bio-Zimt
- 1/2 TL gemahlener Bio-Kardamom
- 5 Bio-Gewürnelken, gemahlen
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- 50 g Bio-Orangeat
- 50 g Bio-Zitronat
- 100 g Bio-Rosinen
- 200 g veganer Joghurt oder Quark
- 150 g Pflanzenmargarine

#### zum Bepinseln/Bestäuben

- 100 g Pflanzenmargarine
- 200 g Puderzucker

#### optional für die Füllung

- selbst gemachtes Dattelmazipan oder 150 g gekauftes Bio-Marzipan.



### Zubereitung:

1. Für den Vorteig Hefe, Zucker oder Reissirup und zimmerwarme Pflanzenmilch verrühren. Mit dem Mehl mindestens fünf Minuten zu einem glatten Teig kneten. Über Nacht in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel bei Zimmerwärme gehen lassen.
2. Am nächsten Tag Orangeat, Zitronat, Salz, Zimt, Kardamom, Nelken und Zitronenabrieb mit 50 g Mehl in einem Mixer klein häckseln. Diesen Schritt können Sie alternativ auch überspringen und stattdessen einfach alles direkt in den Teig geben. Durch das Häckseln zerkleinern Sie aber die groben Stücke von Orangeat und Zitronat - manche mögen diese nicht. Zudem verteilen sich die Feuchtigkeit und das Aroma von Orangeat und Zitronat besser.
3. Restliches Mehl mit Zucker, Margarine, veganem Quark/Joghurt, Rosinen, Gewürzen und dem Vorteig kneten. Fünf Minuten mit dem Mixer oder zehn Minuten von Hand kneten.
4. Teig zu einer Kugel formen und zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig nochmals durchkneten und grob zu einem Rechteck ausrollen. Marzipan zu einer Rolle formen, in die Mitte legen und den Teig hälftig zusammenklappen.
6. Falls zwei Stollen gewünscht sind, nun in der Mitte durchschneiden und die Enden etwas umklappen, damit das Marzipan nicht herausschaut.
7. Mit einem Küchentuch abgedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
8. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Stollen auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen. Immer wieder nachschauen, ob der Stollen nicht zu dunkel wird. Eventuell Temperatur etwas reduzieren.
9. Noch heißen Stollen mit geschmolzener Margarine einpinseln.
10. Sofort dick mit Puderzucker bestäuben. In Butterbrotpapier eingewickelt an einem dunklen, kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) mindestens eine Woche durchziehen lassen. Nach zwei bis drei Wochen Geduld ist der beste Zeitpunkt erreicht, um den veganen Quarkstollen zu verspeisen.