

# Butter- stollen

Mit Hartmanns Butter-Rapsöl



Klingt gut?

# Butterstollen - ergibt 2 Stollen



## Zutaten:

500 g	Mehl
1 P.	Backpulver
200 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker
	alternativ 2 EL Vanilleöl
1 Prise	Salz
2	Eier
100 ml	Butter-Raps-Öl
40 ml	Zitronenöl
250 g	Magerquark
200 g	Sultaninen
100 g	gehackte Mandeln

Puderzucker

## Zubereitung:

Quark in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Sultaninen ebenfalls waschen und abtropfen lassen.

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Zucker, Salz und Eiern vermischen. Quark, Öl, Sultaninen und Mandeln dazugeben und zu einem festen Teig kneten.

Aus dem Teig 2 Stollen formen und bei 175 °C ca. 75 Minuten backen.

Abschließend mit Puderzucker bestreuen.