



Quark-Nuss-Stuten

 ca. 70 Minuten

 Für ca. 15 Scheiben



Zutaten

1 Ei	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	50 ml Speiseöl
3 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	100 ml Milch
250 g Quark	550 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	1 Prise Salz
je 50 g gehackte Walnüsse und Mandeln	Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form	je ca. 50 g Butter und Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

Zubereitung

Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Öl, Grafschafter Goldsaft, Milch und Quark unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und unterkneten. Walnüsse und Mandeln zum Schluss unterkneten, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Laib formen. Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 30 cm) legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 50-60 Minuten (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) goldbraun backen.

Stuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in Scheiben schneiden, mit Butter und Grafschafter Goldsaft bestreichen und servieren.

kj/kcal: 1268/303