QUARKSTOLLEN-KONFEKT

Stollen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Dieses Quarkstollen Konfekt ist eine super einfache Abwandlung des klassischen Christstollens. Der Teig ist verfeinert mit Marzipan und Orangenschale. In kleinen Portionen auf ein Blech gesetzt ist es blitzschnell gebacken und passt so auf jeden Plätzchenteller. In Butter und Puderzucker gewälzt bleibt das Gebäck luftdicht verpackt mehrere Wochen frisch.

Zubereitungszeit
20 Minuten

Back-/Kochzeit
13 Minuten

Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:
Stück: 60

VORBEREITUNG

Verrühre die Rosinen mit dem Apfelsaft oder Rum und lasse sie kurz ziehen. Nach Belieben kannst du die Rosinen auch über Nacht stehen lassen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

TEIG

Verrühre die Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt 3-4 Minuten cremig. Gib den Quark und die Orangenschale hinzu und rühre sie ebenfalls ein. Mische das Mehl mit dem Zimt und Backpulver und füge die Zutaten gemeinsam mit den Rosinen, den gehackten Mandeln und dem Marzipan zur Buttermasse hinzu. Rühre die Zutaten nun nur noch kurz ein, bis sich der Teig verbunden hat. Setze nun den Teig mit Hilfe des kleinen Eisportionierers auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Backe die Teigkugeln im vorgeheizten Ofen für 10-13 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie 2-3 Minuten abkühlen.

FERTIGSTELLEN

Wälze die noch warmen Quarkstollenkugeln zuerst in der flüssigen Butter und dann in dem Puderzucker. Lasse das Konfekt nun für ein paar Tage durchziehen, so wird es schön weich und saftig. Luftdicht verpackt bleibt es mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- [ ] **100 g** Rosinen
- [ ] **70 g** Apfelsaft
- [ ] **100 g** Butter (weich)
- [ ] **75 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **150 g** Quark
- [ ] **1** Orange
- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] **1.5 TL** Backpulver
- [ ] **100 g** Mandeln (gehackt)
- [ ] **100 g** Marzipanrohmasse (gerieben)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- [ ] **100 g** Butter (flüssig)
- [ ] **100 g** Puderzucker