



## MEIN GENUSS



### Stollenkonfekt mit Quark



**It's a match!**

It's a match! Das Stollengewürz eignet sich für viele Nascherei aus der Weihnachtsbäckerei!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst den Rum in einem Topf erwärmen. Zitronat und die Rosinen hinzufügen. Alles **5 Minuten** ziehen lassen. Währenddessen den Backofen vorheizen (*Umluft 180 °C*). Ein Blech mit Backpapier vorbereiten.
- 2 In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, **Zimt, Stollengewürz** und Backpulver mischen. Nun Quark, weiche Butter und Ei hinzufügen. Mit einem Knethaken alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 3 Die Mandeln zum Teig geben und nochmals kurz kneten. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig etwa **3 cm dick** ausrollen. Mit einem scharfen Messer kleine Quadrate, die etwa **3 x 3 cm** groß sind ausscheiden. Mit Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.
- 4 Nun das Konfekt in den Ofen geben und für etwa **20 Minuten** backen. Nach dem Ende der Backzeit das Stollenkonfekt aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- 5 Die übrige Butter in einem kleinen Topf erwärmen und schmelzen. Von allen Seiten das noch heiße Stollenkonfekt mit der flüssigen Butter bestreichen oder darin wälzen und mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten

#### Zutaten für 50 Stück:

320 g Mehl  
100 g Zucker  
160 g Quark, Magerstufe  
70 g Butter, weich  
1 Ei  
70 g Mandeln, gemahlen  
125 g Rosinen  
65 g Zitronat  
40 ml Rum  
2.5 TL Backpulver  
3 TL Stollengewürz  
Prise Zimt

#### Zum Wenden und Bestäuben

70 g Butter  
125 g Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 17.10.2024.