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 20.05.2027.