Artikel vom 06.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/quarkstollen-konfekt

Quarkstollen-Konfekt



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 40 Stück):
100 g Butter,
50 g weißer Zucker,
25 g brauner Zucker,
150 g Magerquark,
300 g Mehl,
1 TL Christstollengewürz,
1/2 P Backpulver,
Abrieb von 1 Bio-Orange,
50 g gehackte Mandeln,
150 g Rosinen,
circa 50 ml Rum,
125 g Puderzucker,
100 g Butter.

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, brauner und weißer Zucker schaumig rühren. Den Quark dazu geben und kurz unterrühren. In einer extra Schüssel Mehl, Christstollengewürz und Backpulver mischen. Zusammen mit dem Abrieb der Orange, den Mandeln und Rosinen zu der Buttermischung geben und verrühren. Etwa 50 ml Rum dazu geben. Der Teig sollte geschmeidig aber nicht zu flüssig sein. Aus dem Teig 40 Walnussgroße Bällchen formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf der mittleren Schiene 12 bis 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen. Das noch warme Stollenkonfekt mit der flüssigen

Butter bestreichend und in dem gesiebten Puderzucker wälzen.