

Stollenkonfekt

Letztes Jahr hab ich Euch schon einen sehr leckeren Christstollen vorgestellt. Wer aber eher auf Kleingebäck und nicht so sehr auf Hefeteig steht, für den habe ich heute genau das Richtige. Saftige kleine Quarkstollen, sehr schnell und unkompliziert gemacht und (leider) auch umso schneller verputzt, ich muss sie vor meinem Mann und den Kindern fast verstecken... also legt Euch am Besten einen großen Vorrat an. Das Rezept ergibt je nach Größe ca. 50-60 Stück. Das Originalrezept habe ich in einem youtube-Video von 'Sallys Welt' gesehen (das schau ich manchmal mit meinen Töchtern an *g*) als ich auf der Suche nach einem neuen Stollenrezept ohne Hefe war, und leicht abgeändert.



Zutaten (ca. 50-60 Stück):

-
- **100 g weiche Butter**
 - **70 g Zucker**

- **1 Prise Salz**
- **1/2 ausgekrazte Vanilleschote oder 1 Pg. Bourbon-Vanillezucker**
- **150 g Quark (Magerstufe oder 20%)**
- **1 EL abgeriebene Bio-Orangenschale**
- **300 g Mehl**
- **1 gehäufter TL Backpulver**
- **1 TL Zimt**
- **100 g gehackte Mandeln**
- **120 g Marzipanrohmasse**
- **100 g Rosinen**
- **40 ml Apfelsaft**

zur Fertigstellung:

- **150 g geschmolzene Butter**
- **150 g gesiebter Puderzucker**

Rosinen im Apfelsaft einweichen. Marzipan auf der Vierkantreibe grob raspeln. Butter mit Zucker, Salz und dem Vanillemark in der Küchenmaschine mit dem Rührbesen (oder wer hat mit einem Flachrührer!) einige Minuten sehr cremig rühren. Quark und Orangenschale zugeben und nur kurz unterrühren. Mehl mit Zimt und Backpulver mischen und mit den Mandeln einrühren. Marzipan und eingeweichte Rosinen mit der Flüssigkeit ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig nun nicht mehr rühren, nur solange bis alles gerade vermischt ist. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Portionen abstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im heißen Ofen bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 12-15 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.



Das heiße Konfekt kurz kopfüber mit einer Gabel in die flüssige Butter tauchen, dann im Puderzucker wälzen und vor dem Verpacken vollständig abkühlen lassen. Die einzelnen Schichten in der Plätzchendose mit Frischhaltefolie oder Backpapier trennen. Zwei Tage durchziehen lassen.

Tipps:

- Anstelle von Apfelsaft könnt Ihr auch Rum oder Amaretto verwenden.
- Das Marzipan vor dem Raspeln eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen, so lässt es sich sehr gut verarbeiten.
- Wer keine Rosinen mag, kann sie ersatzlos weglassen, die Flüssigkeit aber trotzdem in den Teig geben!
- Bei einem Quarkteig ist es wichtig, ihn nicht zu lange zu rühren oder zu kneten, er wird sonst zäh.



© Leckerleckerei.de