

## REZEPT

# Quarkstollen- Konfekt

Stollenkonfekt für Quarkstollen-Fans und Ungeduldige



## Zutaten

- 100 g Butter
- 75 g Zucker
- 150 g Quark
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- ½ Pck Backpulver
- 1 TL Zimt, 1 Msp Muskatblüte / Nelken
- 50 g Zitronat fein gehackt
- 50 g Orangeat fein gehackt
- 50 g gemahlene Nüsse
- 150 g Rosinen
- etwas Orangen oder Zitronenabrieb

100 g Butter zerlassen

100 g Puderzucker

## Zubereitung

Zwei Backbleche fetten oder mit Backpapier belegen.

Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen und beiseite stellen.

Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Ei, Quark und Orangen/Zitronenschale unterrühren.

Mehlmischung zugeben, kurz unterrühren, dann Nüsse, Zitronat, Orangeat und evtl. einen Schuss Rum zugeben.

Den Ofen nun auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Teigmasse in vier Stücke teilen und je ein Stück zu einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen.

Zehn Stücke abschneiden, ein wenig flach drücken und wie beim Stollen überschlagen. Auf die vorbereiteten Bleche legen und 10-15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb wird.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und sofort nach Ende der Backzeit einpinseln und reichlich mit Puderzucker bestäuben.

In einer Dose gut verschlossen mindestens einen Tag durchziehen lassen!

Ergibt etwa 40 Stück