

Stollenkonfekt

Zutaten

50 g Mandeln
50 g Nüsse
150 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
150 g weiche Butter
150 g Zucker
2 Eier
250 g Quark
1 TL geriebene Zitronenschale
500 g Mehl
1 P Backpulver

Zubereitung

Mandeln und Nüsse grob hacken, umfüllen.

50 g Rosinen, Zitronat und Orangeat bis zum gewünschten Feinheitsgrad zerkleinern, umfüllen.

Butter, Zucker und Eier 40 Sekunden / Stufe 7 schaumig schlagen.

Quark, Gewürze, Mehl, Backpulver und die zerkleinerten Nüsse und Früchte zugeben und 4 Minuten / Knetstufe verkneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und die restlichen Rosinen von Hand unterkneten.

Dann den Teig zu Rollen formen und in nussgroße Stücke schneiden. Die Stücke auf mit Backpapier belegte Bleche legen und bei 180 Grad ca. 10 – 15 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Ich habe die Teigmasse mit einem kleinen Eisportionierer auf dem Blech verteilt.



