

Quarkstollen - Konfekt

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 70 Portionen

TEIG

100	Gramm	Weiche Butter
75	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Vanilleextrakt
150	Gramm	Quark
1	Essl.	Abgeriebene Orangenschale
300	Gramm	Mehl
1	Teel.	Zimt
1 1/2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Rosinen
70	ml	Rum oder Apfelsaft

ZUM FERTIGSTELLEN

100	Gramm	Zerlassene Butter
100	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Feines Quarkstollen-Konfekt mit Marzipan, Orangen und gehackten Mandeln.

Zubereitung Rosinen zur Flüssigkeit (Rum oder Apfelsaft) geben und kurz stehen lassen. Butter, Zucker, Salz und Vanille cremig rühren. Quark und Orangenschale einrühren. Mehl, Zimt, Backpulver, Mandeln verrühren, Marzipan fein reiben, Rosinen mit Flüssigkeit ebenfalls zufügen und alle Zutaten schnell zu einem Teig verrühren.

Mit einem Plätzchenportionierer oder mit 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein mit Backfolie oder Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 10-13 Min. goldbraun backen.

Wenn das Konfekt noch warm ist in die zerlassene Butter tauchen und in Puderzucker wälzen. Luftdicht verpacken und mindestens 1-2 Tage durchziehen lassen.

Tipp Wer keine Rosinen mag, lässt sie weg. Die Flüssigkeit muss aber dennoch zum Teig hinzugefügt werden.