



R e z e p t

Mini-Stollen

Zutaten für 4 Stollen

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g Quark (20%)
- 1 Ei
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ½ TL Salz (ja, wirklich so viel)
- 50 g Zitronat und Orangeat, gemischt
- 50 g geriebene Mandeln
- 100 g Rosinen
- Flüssige Butter, Puderzucker

Zubereitung

- Das Orangeat und Zitronat mit den Mandeln im Mixer fein zerhacken.
- In einer Schüssel den Quark, das Öl, den Zucker, das Ei und das Salz verrühren.
- Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Dann mit den Quirlen des Rührgeräts zunächst die erste Hälfte des Mehls unter die Quarkmasse rühren, danach die zweite Hälfte.
- Zum Schluss Orangeat-Mischung und die Rosinen einarbeiten.
- Teig noch einmal mit den Händen schnell und kräftig durchkneten. Teig 30 Minuten ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Aus dem Teig 4 kleine Stollen formen, auf ein Backblech legen, mit etwas flüssiger Butter bepinseln und in den Ofen schieben.
- Temperatur auf 180 Grad verringern, die Stollen 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.
- Sofort mit Puderzucker bestäuben, auf einem Kuchengitter abkühlen, dann in Alufolie eingewickelt mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

„Alles in Butter“ vom 30. November 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand