



# Hier und heute

## **Stollenkonfekt**

Weihnachtsstollen in Miniatur. Konditormeisterin Theresa Knipschild macht Stollenkonfekt aus Quarkteig. Perfekt für alle, die einen Christstollen genießen wollen, aber nicht so viel Zeit zum Backen haben.

## **Rezept**

### **Stollenkonfekt**

von Theresa Knipschild, Menge für circa 25 Stück

### **Zutaten**

- 250 g Weizenmehl, Type 405 oder Dinkelmehl, Type 630 und etwas für die Arbeitsfläche
- 10 g Backpulver
- 50 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- ½ TL Zimt
- ½ TL Lebkuchengewürz
- Mark einer Vanilleschote oder etwas Vanillearoma
- 1 Ei, Größe M
- 125 g Magerquark
- 70 g flüssige, nicht heiße Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- wer mag: 100 g Marzipan
- wer mag: 70 g Cranberries oder Rosinen, 70 g Zitronat und Orangeat gemischt in 3-4 EL Rum oder Orangensaft einen Tag vorher einlegen

### **Zutaten nach dem Backen**

- 50 g Butter
- 40 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker vermischen
- 50 g Puderzucker

### **Zubereitung**

Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz, Gewürzen, Vanillemark, Ei, Quark und Butter mischen. Falls Marzipan gewünscht ist, auf Haushaltsreibe grob raspeln, so verbindet sich der Marzipan besser mit dem Teig. Falls der Marzipan zu weich ist, kurz vorher in den Kühlschrank geben. Alles mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Wenn gewünscht, eingelegte Früchte mit Flüssigkeit und gemahlenden Mandeln zugeben und kurz unterkneten. Wenn keine Früchte gewünscht sind, Flüssigkeit und Mandeln in den Teig geben.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche circa 2 cm dick ausrollen. Mit einem Messer kleine Quadrate ca. 5 x 5 cm schneiden und einzeln auf das vorbereitete Blech setzen.

Das Stollenkonfekt circa 20 Minuten backen. Wenn das Konfekt zu dunkel wird, die Temperatur etwas runterstellen. Die kleinen Stollen direkt nach dem Backen von allen Seiten mit geschmolzener Butter bepinseln, danach in Vanillezucker wälzen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

### **Tipp**

Zucker und Vanillezucker in eine große Schüssel geben und das Konfekt darin schwenken, so werden alle von Zucker benetzt.