

Stollenkonfekt mit Quark



Zutaten für ca. 30 Stück:

- 100 g Nüsse (und Mandeln)
- 50 g Aprikosen (getrocknet)
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 150 g Butter (weich)
- 130 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Quark
- ½ Zitrone (die geriebene Schale)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Rosinen

zum Bestreuen

- Butter (flüssig)
- Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Zerkleinere zuerst die Nüsse, Mandeln, Aprikosen, Orangeat und Zitronat. Das geht ganz gut mit einem „Multiboy“, dem Thermomix oder einem leistungsstarken Pürierstab. Alternativ kannst du auch gleich gehackte Nüsse und Mandeln kaufen und die Aprikosen, Orangeat und Zitronat mit einem Messer kleinschneiden.
2. Rühre die Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig.
3. Füge den Quark, die geriebene Zitronenschale, Vanillezucker, Mehl, Rosinen und die Nuss-Fruchtmischung aus Schritt 1 hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
4. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Belege zwei Bleche mit Backpapier. Forme kleine Kugeln aus dem Teig, lege sie nebeneinander auf das Blech und drücke sie etwas platt.
5. Backe die beiden Bleche mit dem Stollenkonfekt nacheinander für etwa 20 Minuten im Backofen.
6. Pinsel die heißen Taler direkt nach dem Backen mit flüssiger Butter ein und bestreue sie mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

