

## Stollenkonfekt

### Zutaten:

Teig:

100 g weiche Butter

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

150 g Quark

1 EL abgeriebene Orangenschale

300 g Mehl

1 TL Zimt

1 ½ TL Backpulver

100 g gehackte Mandeln

100 g Marzipanrohmasse

100 g Rosinen

70 ml Rum oder Apfelsaft



zum Fertigstellen:

150 g zerlassene Butter

150 g Puderzucker

### Zubereitung:

Rosinen zur Flüssigkeit (Rum oder Apfelsaft) geben und kurz stehen lassen.

In meinen Stollen wurden die Rosinen weggelassen, da wir diese nicht so mögen. Die Flüssigkeit muss dann später trotzdem zum Teig.

Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt cremig rühren. Quark und Orangenschale einrühren. Mehl, Zimt, Backpulver, Mandeln, zerkleinertes Marzipan, Rosinen mit Flüssigkeit ebenfalls zufügen und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verrühren.

Mit dem kleinen Portionierer von Pampered Chef kleine Häufchen auf den grossen Ofenzauberer plus setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 13 Min. goldbraun backen.

Sofort nach dem Backen in die zerlassene Butter tauchen und in Puderzucker wälzen. Luftdicht verpacken und mindestens 1-2 Tage durchziehen lassen.

Aber wahrscheinlich geht's euch genau so wie mir... ich musste sofort testen...Soo lecker

**Verwendete Produkte:** großer Ofenzauberer plus, kleiner Edelstahlportionierer, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN