



Quarkstollen- Konfekt

GROSSER OFENZAUBERER

Zutaten

100 g Rosinen
70 g Apfelsaft
100 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt
150 g Quark
Schale einer Orange
300 g Mehl
1TL Zimt
1,5 TL Backpulver
100 g Mandeln (gehackt)
100 g Marzipan, gerieben

Topping

100 g Butter
100 g Puderzucker

Rezept & Bild:
Beraterin Katharina Lühr

Steffi kocht & backt
EBBING

Hier findest Du weitere
Rezepte
www.ebbing-tm.de

So wird's gemacht

Die Rosinen in Apfelsaft oder Rum einlegen und etwas ziehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Großen Ofenzauberer einfetten.

Butter, Zucker, Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine **3-4 Min.** cremig rühren. Quark und die Orangenschale dazu geben und zusammen verrühren bis eine schöne Masse entsteht. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss die Mandeln mit den Rosinen und dem Marzipan hinzugeben und nochmals gut verrühren.

Kleine Portionen auf den Ofenzauberer geben und für **10-13 Min.** im Backofen backen. Während der Backzeit die Butter schmelzen und den Puderzucker bereitstellen.

Nach dem Backen das Konfekt **3 Min.** auskühlen lassen dann mit der Butter bestreichen und anschließend in Puderzucker wälzen.

Das fertige Konfekt einige Tage ziehen lassen - in Klarsichttütchen verpacken - so hat man in der Adventszeit lockeres, saftiges