



## Beschwipstes Stollenkonfekt

vom großen Pizzazauberer plus  
# 100251

### Zutaten

300 g Magerquark  
250 g Butter  
150 g Zucker  
600 g Mehl  
1 Pack. Backpulver  
2 TL Zimt  
Schale von einer Orange  
100 g gehackte Mandeln  
50 – 100 g Marzipan

100 g Rosinen  
50 -100 g getrocknete Aprikosen  
100 g Cranberries  
Amaretto

200 g Butter  
200 g Puderzucker

### Zubereitung

Die Rosinen, Cranberries und Aprikosen am Tag vorher in Amaretto einlegen.

Das Marzipan mit der groben Microplane in eine Schüssel reiben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und die eingelegten Früchte mit der Flüssigkeit in die Schüssel geben. Alles miteinander vermengen und mit dem mittleren Portionierer kleine Kugeln machen.

Die Kugeln auf den großen runden Pizzazauberer legen und etwas plattdrücken.

Ca. 30 Minuten bei 200 Grad Ober/Unterhitze auf der untersten Einschubhöhe backen.

Nach dem Backen das Stollenkonfekt etwas abkühlen lassen und in die geschmolzene Butter tauchen. Mit dem Steufix Puderzucker auf das Konfekt streuen.

