

# Quarkstollenkonfekt

## Zutaten | ca. 40 Stück

100 g	Butter
75 g	Zucker
150 g	Quark
	etwas Orangenschale
300 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
1 TL	Zimt
50 g	gehobelte Mandeln
150 g	Rosinen
	Rum
125 g	Puderzucker
100 g	Butter

Zubereitungszeit: 20 Min. und 15 Min. Backzeit

## Zubereitung:

- 100 g Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
- Den Quark mit etwas Orangenschale unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Zimt mischen und kurz unterheben.
- Mandeln und Rosinen einarbeiten und so viel Rum dazugeben, dass ein geschmeidiger, formbarer, aber nicht klebriger Teig entsteht.
- Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.
- Den Teig in walnussgroße Portionen teilen, diese mit der Handfläche etwas flachdrücken und zu kleinen Stollen formen.
- Diese kleinen Stollen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und ca 15 Min. backen bis sie goldgelb sind.
- In der Zwischenzeit 100 g Butter in einem Topf zerlassen und den Puderzucker auf einen Teller sieben.
- Die Ministollen noch warm in der Butter wenden und anschließend im Puderzucker wälzen.
- Die fertigen Stollen mindestens einen Tag durchziehen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 27 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
108 kcal	4,93 g	13,3 g	1,7 g	11,6 mg