

Mini-Quark-Christstollen

ZUTATEN

- 200 g weiche Butter
- 75 g Zucker
- 150 g Quark
- 300 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 1/2 Pck. Backpulver
- 50 g gehackte Mandeln
- 150 g Rosinen
- 200g Puderzucker
nach Geschmack Orangenaroma
nach Geschmack Rum (am besten Stroh-Rum)

ZUBEREITUNG

- Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° Umluft vorheizen.
- Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, beiseite stellen. 100 g Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Quark und nach Belieben Orangenaroma hinzufügen.
- Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren. Mandeln und Rosinen hinzufügen. Anschließend so viel Rum dazugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht, der formbar, aber nicht klebrig ist.



BENJAMIN RAUSCHENBERGER

Vertrieb & Marketing

ANGABEN

| | |
|--------------------|-------------|
| Arbeitszeit | ca. 45 Min. |
| Schwierigkeitsgrad | einfach |
| Ergibt | 40 Stück |



Mini-Quark-Christstollen

ZUBEREITUNG

- Jeweils etwa walnussgroße Portionen abnehmen, auf der Handfläche etwas flach drücken und zu kleinen Stollen formen. Auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und etwa 10-15 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb wird.
- In der Zwischenzeit den Puderzucker auf einen tiefen Teller sieben und die restlichen 100 g Butter bei 100° zerlassen.
- Die Ministollen noch warm in der Butter wenden und anschließend im Puderzucker wälzen.
- In einer Dose gut verschlossen mindestens einen Tag durchziehen lassen.

VARIATIONEN

- Mandeln und Rosinen ganz oder teilweise durch getrocknete Feigen- oder Apfelstücke ersetzen.
- In die Mitte der Mini-Christstollen ein Stück Marzipan einsetzen.



BENJAMIN RAUSCHENBERGER

Vertrieb & Marketing

ANGABEN

| | |
|--------------------|-------------|
| Arbeitszeit | ca. 45 Min. |
| Schwierigkeitsgrad | einfach |
| Ergibt | 40 Stück |

