

Rezept

# Quarkstollenkonfekt mit Cranberrys

Ein Rezept von Quarkstollenkonfekt mit Cranberrys, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>300 g</b> Mehl	<b>½ Pck.</b> Backpulver
<b>1 TL</b> Zimtpulver	Salz
<b>120 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>150 g</b> Quark (40 % Fett i. Tr.)	<b>50 g</b> Mandelstifte
<b>125 g</b> getrocknete Cranberries	<b>1 Schuss</b> Milch

### Für den Überzug

<b>100 g</b> Butter	<b>75 g</b> Puderzucker
---------------------	-------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 6 g F, 2 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz mischen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts hellcremig rühren. Den Quark kurz unterrühren. Mehlmischung, Mandelstifte und Cranberrys zufügen und ebenfalls einrühren. Ist der Teig zu fest, die Milch einrühren, bis er sich gut formen lässt.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig 40 unregelmäßig ovale Bällchen mit 4 cm Länge formen. Die Mini-Stollen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 15-17 Min. backen.
3. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben. Die Mini-Stollen aus dem Ofen nehmen, sofort mit der geschmolzenen Butter bepinseln und im Puderzucker wälzen. Dann auskühlen lassen. Wenn der Puderzucker beim Auskühlen einzieht, das Konfekt danach nochmals im Puderzucker wälzen.