

Mini-Quarkstollen

Vor und Zubereitungszeit:

ca. 50 Min.

einweichen: über Nacht

Backen: ca. 10 Min.

Für 30-40 Stück

Zutaten

150g Rosinen

2 EL Rum

2 EL Orangensaft, frisch gepresst

280g Mehl

1 TL Zimt

2 TL Backpulver

1 Bio-Orange

1 Vanilleschote

100g Butter

75g Rohrzucker

150g Halbfettquark

30g geschmolzene Butter

50g Puderzucker

Zubereitung

Die Rosinen mit Rum und Orangensaft mischen und über Nacht einweichen lassen. Dann die Flüssigkeit abgiessen.

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zimt und Backpulver in einer Schüssel gut vermischen und zur Seite stellen.

Die Orangenschale abreiben. Das Vanillemark auskratzen. Separat zur Seite stellen.

Butter, Orangenschale, Vanillemark und Zucker 2 Min. lang cremig rühren. Nun den Quark dazurühren. Nach und nach das Mehl begeben. Zum Schluss die Rosinen beifügen und alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen.

Den Teig nun ca. 1.5cm dick auswallen. Zuerst in ca. 3cm breite Streifen und anschliessend in Quadrate schneiden. Die Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens backen.

Die Mini-Stollen 5 Min. abkühlen lassen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und in Puderzucker wälzen.

