

Stollen Konfekt



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:

100 g Butter

150 g Quark

300 g Mehl

1 pack Orangenat

75 gr. Zucker

50 g gehackte Mandel

150 g Rosinen

1/2 TL Backpulver

Rum so viel der Teig annimmt (soll nicht kleben)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel der CC und mit den Knethaken solange kneten, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind. Der Teig sollte nicht kleben und geschmeidig sein.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von dem Teig kleine Stücke entnehmen und zu Kugeln rollen. Mit einem Holzkochlöffelstiel oder ähnlichem eine leichte Vertiefung in die Mitte eindrücken.

Backofen auf 180° vorheizen und Stollen Konfekt ca 15-20

Minuten darin backen.

Die Dauer der Backzeit hängt von der Größe des Konfektes,
sowie des Backofens ab.