Quark-Stollen-Konfekt mit Cranberries und Orange

Ich liebe Stollen und Stolken-Konfekt. Es gehört für mich einfach zur Weihnachtszeit dazu. Dieses Quark-Stollen-Konfekt ist perfekt für die ganz ungeduldigen Stollenesser, denn es muss keine 2 Wochen durchziehen. Das Konfekt ist mit Backpulver und nicht mit Hefe gemacht und die Herstellung ist super einfach. In diesem Rezept kommt eine Kombination aus Cranberries, Rosinen und Orange zum Einsatz. Absolut köstlich!

Rezept:
Zutaten: für ca. 40 Stück
- 150g getrocknete Cranberries
- 50g Rosinen
- 100g gemahlene Mandeln
- 50ml Rum
- 250g Weizenmehl
- 2,5TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- 70g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125g Quark
- 70g weiche Butter
- 1 Ei Gr.M
- Abrieb einer Bio-Orange
- ½TL Orangenextrakt
- 1TL Zimt
- ½TL frisch gemahlener Kardamom (fein gemörsert)

Außerdem:
- 50g Butter
- 50g Puderzucker

Zubereitung:
Cranberries, Rosinen, gemahlene Mandeln und Rum in einer Schüssel vermischen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Am Besten über Nacht.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl und Backpulver sieben und in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Nun Quark, Butter, Ei, Orangenabrieb, Orangenextrakt, Zimt und Kardamom dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes gut miteinander vermengen. Jetzt wird das Cranberry-Gemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Anschließend in walnussgroßen Stücken teilen und kleine Stollen formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.
In der Zwischenzeit die Butter in der Mikrowelle auflösen.
Die noch heißen Mini-Stollen mit der Butter bestreichen und den Puderzucker darüber sieben. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
Vor dem Servieren evtl. nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Weihnachtsstollen mit Cranberries

In der Vorweihnachtszeit und zu Weihnachten darf ein Stollen natürlich nicht fehlen. Da bei uns Orangeat und Zitronat nicht so gern gegessen wird, gibt es hier nicht den klassischen Christstollen, sondern diese köstliche Variante mit Cranberries. Dieses leckere Gebäck bekommt durch den Rum und dem frisch gemörserten Kardamom ein wundervolles Aroma.

Rezept:
Zutaten: für 2 Stollen
- 200g Rosinen
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 200g getrocknete Cranberries
- 50g gehackte Mandeln
- 100g gemahlene Mandeln

• 150ml Rum
• 850g Mehl
• 1 Würfel frische Hefe
• 200ml Milch, lauwarm
• 200g Butter
• 2 Eier Gr. M
• 80g Zucker
• 2 Päckchen Vanillezucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Zimt
• ½TL Kardamom, frisch gemörsert (fein)
• ½TL Muskat
• 400g Marzipan

Ich verwende immer ganzen Kardamom, der erst zerkleinert wird, wenn ich ihn benötige. Er ist viel geschmacksintensiver. Natürliche kann man auch den fertig Gemahlenen nehmen. Dann sollte aber die Menge erhöht werden.

Zum Bestreichen:
• 100g Butter
• 70g Puderzucker

Zubereitung:
Rosinen, Zitronenabrieb, Cranberries, gehackte und gemahlene Mandeln mit Rum mischen und abgedeckt, über Nacht, durchziehen lassen.
Das Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Hefe mit etwas lauwarmer Milch und einer Priese Zucker, in einer Schüssel auflösen. Eine Mulde in das Mehl machen und das Hefegemisch hineingießen. Mit etwas Mehl bedecken und ca. 10 Minuten gehen lassen.
Danach die Butter in kleinen Stücken auf das Mehl geben. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz, zusammen mit den Gewürzen, darüber geben. Zunächst alles kurz miteinander vermischen, dann mit den Knethaken ca. 10 Minuten gut durchkneten. Währenddessen nach und nach die lauwarme Milch dazugeben. Zum Schluss die Früchte-Rum-Nuss Mischung kurz

einarbeiten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort, ca. 90 Minuten, gehen lassen. Anschließend nochmals durchkneten und in 2 gleichgroße Teile teilen. Die erste Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche, rechteckig ausrollen (ca.20x30cm). Nun das Marzipan halbieren und auch hier erstmal eine Hälfte ausrollen (ca.18x28cm), auf den Teig legen und einrollen, so das ein länglicher Laib entsteht (ca. 20cm lang). Mit dem Nudelholz etwa die Hälfte des Stollens über die lange Kante etwas flach rollen. Dann über den dickeren Teil legen, fest drücken und nochmal in Form bringen. Der Stollen darf nicht zu dünn werden, dann wird er trocken! Mit der zweiten Hälfte vom Teig und vom Marzipan genauso verfahren.

Nun das Backblech mit Alufolie und dann mit Backpapier belegen. Die Stollen darauf platzieren und zugedeckt nochmal 30-35 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Stollen in ca. 40-45 Minuten fertigbacken. Falls sie zu dunkel werden, bis zum Ende der Backzeit, mit Alufolie abdecken.
Jetzt die Hälfte der Butter auflösen, die noch heißen Stollen damit bestreichen und komplett auskühlen lassen. Anschließend die restlichen Butter schmelzen, die beiden Stollen damit Einstreichen und mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen.

In Alufolie eingewickelt und zusätzlich in eine Tüte gelegt, sollten die beiden Weihnachtsstollen für ca.2 Wochen, an einem kühlen Ort, durchziehen. Am Besten ist dafür ein Keller. Wenn man ungeduldig ist, kann man sie natürlich auch sofort anschneiden. Dann haben die Stollen zwar noch nicht das volle Aroma, sind aber trotzdem schon mega lecker!

Guten Appetit!