# 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
- ¼TL 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!