



Weihnachtskonfekt (Quarkstollen)

Zutaten:

500g Mehl
250g Quark
200g Zucker
2 Eier
125g Butter
350g Rosinen (oder Sultaninen) und
Korinthen
nach belieben Orangat
1Pckg. Backpulver
1EL Bourbon/Whiskey/Rum/Rumaroma



Zubereitung:

Geben Sie das Mehl, eine Prise Salz, den Zucker, die Eier, den Quark, die Butter, das Backpulver, die Korinthen und die Rosinen oder Sultaninen und das Orangat in eine große Rührschüssel und verrühren Sie alles gut mit einem Kochlöffel oder machen Sie es Rainerlike mit der Hand. Tipp: Geben Sie zunächst ein Ei und etwas weniger Zucker hinzu. Wenn der Teig zu trocken ist, schlagen Sie das zweite Ei mit in die Schüssel, wenn Ihnen der Teig nicht süß genug erscheint, geben Sie noch etwas Zucker dazu oder helfen Sie später mit dem Puderzucker nach.

Fetten Sie Ihre Backförmchen ein. Portionieren Sie die Teigmasse in die Förmchen. Drücken Sie den Teig gut in die Förmchen, so dass keine Luft mehr zwischen Teig und Förmchen ist und befüllen Sie die Backförmchen bis zum Rand. Heizen Sie Ihren Backofen auf 175-180°C vor und stellen Sie die befüllten Förmchen für etwa 15 Minuten in den Ofen.

Zerlassen Sie währenddessen Butter in einem Topf und bereiten Sie den Puderzucker vor.

Nehmen Sie Ihren gebackenen Weihnachtskonfekt, wenn er fertig ist, aus dem Ofen. Bestäuben Sie den Stollenkonfekt mit Puderzucker. Anschließend streichen Sie sie mit der zerlassenen Butter ein. Geben Sie anschließend nochmal Puderzucker über alles, dann wieder mit Butter bestreichen. Wiederholen Sie den Vorgang so oft Sie möchten. Rainer macht das ganze fünf Mal.

Am Ende bestäuben Sie nochmal alles mit Puderzucker und servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



FRANKEN
FERNSEHEN