

Quarkstollenkonfekt mit Ingwer



Zutaten (für 20-25 Stück)

Je 30 g Zitronat und Orangeat	1 Ei
50 g Rosinen	1 Eigelb
150 g kandierter Ingwer	1 Prise Salz
2-3 EL Rum	125 g weiche Butter
100 g gehackte Mandeln	200 g Magerquark
500 g Mehl (Typ 405)	100 ml flüssige Butter
80 ml Milch	100 g Puderzucker
50 g Honig	
42 g frische Hefe (1 Würfel)	



Zubereitungszeit
120 Min



Kcal
228

KJ
956

Eiweiss
5 g

Fett
10 g

Kohlenhydrate
28 g

Zubereitung

1. Zitronat, Orangeat, Rosinen und 100 g Ingwer fein hacken. In einer Schüssel mit dem Rum und den gehackten Mandeln mischen und 1 1/2-2 Std. abgedeckt ziehen lassen.
2. Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hinein drücken. Die Milch und den Honig in einem Töpfchen erwärmen und die Hefe darin auflösen. In die Mulde geben, mit etwas Mehl verrühren und abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit dem Ei, Eigelb, einer Prise Salz, weicher Butter, Quark und der Früchtemischung zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1,5 cm dicken Rechteck ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 30 Min. gehen lassen. Im Backofen 20-25 Min. goldbraun backen. Den warmen Stollen mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Den Stollen in Alufolie wickeln und mindestens 1 Woche kühl und trocken lagern.
4. Den restlichen Ingwer in Scheiben schneiden und kleine Sterne ausstechen. Den Stollen in kleine Würfel schneiden und mit den Ingwersternchen verzieren.