



Stollenkonfekt

mit Marzipan und Cranberries

Einkaufsliste

3 Bleche Stollenkonfekt

Für die Füllung:

- 100 g Mandelblätter oder gehackte Mandeln
- 20 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 100 g Cranberries (oder Rosinen), getrocknete
- 4 EL Orangen- oder Maracujasaft (oder auch Rum)
- 100 g weiße Schokolade (gehackt oder Drops)

Für den Teig:

- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 150 g Butter
- 300 g Mehl (Type 550)
- 1 EL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 140 g Quark (20 %)
- 150 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker

So wird's gemacht

Mandeln und 50 g Zucker sowie 1 EL Vanillezucker und 1 TL Zimt in eine Pfanne geben, 20 g Butter hinzugeben und die Mandeln rösten und karamellisieren lassen.

Die Cranberries in Orangen- oder Maracujasaft geben und einweichen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig 100 g Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Salz und Quark hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und $\frac{3}{4}$ der Mandeln, Cranberries sowie die weiße Schokolade in die Mitte geben. Den Teig zuklappen und kurz verkneten. Den Teig in vier Teile teilen. Jeweils zu einem langen Rechteck (4 cm breit, 20-30 cm lang) ausrollen. Marzipan in vier Teile teilen und jeweils zu einer langen Rolle (so lang wie der ausgerollte Teig) formen. In die Mitte des Teigs geben. Ein paar Mandeln auf das Marzipan geben und den Teig überschlagen. Die entstandene Teigrolle zusammendrücken und in kleine Stückchen schneiden (ca. 1 cm).

Im Backofen 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die restliche Butter schmelzen. Die warmen Teigstückchen in die Butter tunken und anschließend in Puderzucker wälzen.

Luftdicht verpackt ist das Konfekt ca. 3-4 Wochen haltbar.