

Quarkstollenkonfekt aus dem Thermomix®



© Quarkstollen-Konfekt - Rezepte mit Herz



50 Min



leicht



ca. 50 Stück

Feines Gebäck für die Weihnachtszeit.

WIR LIEBEN MIXEN

- WIR MACHEN EURE LIEBLINGSREZEPTE THERMOMIX-TAUGLICH!

Leserin Jessica hat uns im Rahmen der Aktion "Wir lieben Mixen" dieses wunderbare Rezept zugeschickt. Jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit backt sie Unmengen an Stollenkonfekt für ihre Lieben. Ihr Wunsch an uns war:*wenn ich das mit dem Thermomix erledigen könnte, würde mir das super viel Zeit sparen und die Vorweihnachtszeit entspannter machen :-)*

Gesagt getan, hier kommt Jessicas Lieblingsrezept - kreativ& fix mit dem Thermomix! Wir wünschen euch und Jessica ganz viel Entspannung und leckeren Genuss!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an: rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Dankeschön!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	125 g	getrocknete Aprikosen
<input type="checkbox"/>	50 g	Zitronat
<input type="checkbox"/>	125 g	blanchierte Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	280 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	250 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	50 g	Milch
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	2 EL	Rum (oder Orangensaft)
<input type="checkbox"/>	3	Tropfen Bittermandelaroma
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	125 g	Rosinen
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl und Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillesaucenpulver (zum Kochen; 30 g)
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	200 g	Marzipan
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Getrocknete Aprikosen und Zitronat in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 hacken, umfüllen. Mandeln in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 mahlen, umfüllen.
2. **250 g** Butter, Quark, Zucker, Milch, Ei, Rum und Bittermandelaroma in den Mixtopf geben. Zitrone heiß waschen trocken reiben, Schale in den Mixtopf reiben. Saft auspressen, in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 6 mixen. Aprikosen, Zitronat, Rosinen, Mehl, gemahlene Mandeln, Vanillesaucenpulver, Backpulver und Salz in den Mixtopf geben und 3 Min./Teigstufe kneten. Teig in eine Rührschüssel umfüllen und wenn nötig mit etwas Mehl zu einem glatten, festen Teig verkneten.
3. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen (180 °C Ober/Unterhitze. Nur empfohlen, wenn die Bleche nacheinander gebacken werden).
4. Marzipan mit einem Messer in 50 Würfelchen schneiden. Teig in 50 Portionen aufteilen. Jede Portion zwischen den Handflächen zu einer Kugel rollen und mit dem Finger eine Mulde hineindrücken. Ein Stück Marzipan in die Mulde legen. Teigportion zwischen den Handflächen zu einer glatten Kugel rollen und auf das Backblech legen. Quarkstollenkonfekt im heißen Ofen ca. 15-20 Min. goldbraun backen.
5. Restliche Butter in den sauberen Mixtopf geben und 3 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen. In ein Schälchen umfüllen und mit einem Backpinsel auf das warme Konfekt streichen. Nach dem Abkühlen dick mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben

Kalorien pro Stück: 150 kcal, 3 g E, 7 g F, 18 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemitherz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag [#wirliebenmixen](#)

Wir sehen uns!