

# REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

*zeit*

## QUARKSTOLLEN-MINIS

ZUTATEN für etwa 60 Stück

80 G Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Magerquark  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
100 g Rosinen  
100 g gehackte Mandeln  
100 g Puderzucker  
Backform für 48 Mini-Muffins



Weiche Butter zusammen mit dem Zucker und Salz schaumig rühren. Den Quark hinzufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen, in den Teig sieben und ebenfalls verrühren. Rosinen grob zerschneiden und zusammen mit den gehackten Mandeln unter die Masse geben. Die Backform mit Backtrennspray besprühen. Aus dem Teig ca. 2,5 cm große Kugeln formen und in die Mulden geben.

Das Stollenkonfekt bei 180° C Ober-/Unterhitze für ca. 15 – 20 Minuten backen, bis es sich leicht braun färbt. Den Puderzucker in eine Schüssel geben und die Mini-Stollen noch warm darin wälzen.

Wer kein Mini-Muffin-Blech hat, kann die Quarkstollen-Minis auch auf einem herkömmlichen Blech backen.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

[www.das-bieringer.de](http://www.das-bieringer.de)

[info@das-bieringer.de](mailto:info@das-bieringer.de)

08572/96726-14