

Quarkstollenkonfekt

Zutaten

Für den Teig

100 Gramm MCT-Margarine
170 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 mittelgroße Eier, oder 1 Ei und Eiersatz für 1 Ei
250 Gramm Quark
½ Fläschen Rum- Aroma
500 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 Gramm getrocknete Cranberries und/oder Rosinen

Zum Bestreichen und Bestäuben

MCT- Margarine
Puderzucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Margarine und den Zucker mit den Knethaken vermengen, die Eier/Eiersatz einzeln dazugeben, dann Quark sowie Rumaroma unterrühren.

Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver und den Cranberries (bzw. Rosinen) dazugeben. Alles gut miteinander verkneten und den Teig etwas ausrollen.

Rund 40 kleine Stollen-Kugeln formen und etwas flachdrücken. Etwa 20 Minuten backen.

Konfekt sofort nach dem Backen, solange es noch heiß ist, mit zerlassener MCT- Margarine bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

