

Mini-Stollen

gebacken in dem Mini-Baguetteblech

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 100 g geh. Mandeln
- 100 g gem. Haselnüsse
- 130 g Zucker
- 1x Vanillezucker
- 120 g Butter
- 170 g Quark
- 2 Eier
- 1x Rumaroma
- 1/4 Bittermandelaroma
- 130 g Rosinen
- 130 g Korinthen
- Zitronat/Orangeat nach Geschmack
- 1 Pr. Salz
- etwas flüssige Butter zum Bestreichen
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Das Mini-Baguetteblech / Die Backform mit einem Backpinsel (Silikon) und kalter Margarine oder Backtrennspray einfetten
- Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten
- Zu 4 kleinen Stollen formen
- In die gefetteten Mulden des Mini-Baguetteblechs legen.
- Dieses auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Ofenrost stellen
- Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) ca. 25-30 Min. backen.
- Die noch warmen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!