

Mini-Quarkstollen mit Pflaumen-Amaretto-Füllung

Zutaten für ca. 25 Stück

Für den Quarkstollen-Teig:

100 g weiche Butter

75 g brauner Zucker

150 g Sahnequark

300 g Mehl

1 TL Zimt

½ Packung Backpulver

50 g Korinthen

50 g Rosinen

Für die Pflaumen-Amaretto-Füllung:

200 g Soft-Pflaumen

4 EL Amaretto

60 g Marzipan

1 Päckchen Vanille-Zucker

Außerdem:

Puderzucker

Zubereitung:

Für die Pflaumen-Amaretto-Füllung die Soft-Pflaumen und den Marzipan in sehr feine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben, Amaretto und Vanille-Zucker hinzu geben, gut vermischen. Alles ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Für die Mini-Quarkstollen die Butter und den braunen Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handmixer schaumig schlagen. Danach den Quark unterheben und verrühren. Das Mehl mit dem Zimt und dem Backpulver vermischen. Die Mehlmischung in die Quarkmasse sieben und alles kurz mit den Knethaken eines Handmixers verkneten.

Die Rosinen und die Korinthen unterheben. Es sollte ein formbarer und nicht klebriger Teig entstehen, eventuell noch etwas Mehl unterkneten.

Elektro-Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Aus dem Teig kleine Stollen formen (5 cm lang), mittig etwas einschneiden, auseinander klappen und mit den Amaretto-Pflaumen befüllen. Dann den Teig an den Rändern leicht zusammendrücken.

Die Mini-Quarkstollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 25 Minuten im Elektro-Ofen auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Die Mini-Quarkstollen auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben.