



QUARKSTOLLEN-KONFEKT

VOM GRILL

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK

200 g Butter
75 g Zucker
150 g Quark
300 g Weizenvollkornmehl
1 TL Zimt
½ Pck. Backpulver
50 g Mandelstifte
150 g Rosinen in Rum eingelegt
1 Bio-Orange
125 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Kugelgrill auf ca. 180 °C ^{mit Grillis} anheizen und zwei Edelstahlbleche mit Backpapier belegen.
2. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und beiseite stellen. 100 g Butter mit dem Zucker schaumig rühren, den Quark und etwas Orangenabrieb unterrühren. Die Mehlmischung zugeben, kurz unterrühren und anschließend die Mandeln, Rosinen und so viel Rum einarbeiten, dass ein geschmeidiger, formbarer, aber nicht klebriger Teig entsteht.
3. Kleine Portionen vom Teig abnehmen und auf dem Backblech verteilen.
4. Im Grill 10 - 15 Min. backen, bis die Oberfläche goldgelb wird. In der Zwischenzeit den Puderzucker auf einen Teller sieben und die restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen.
5. Die Ministollen noch warm mit der Butter bepinseln und anschließend im Puderzucker wälzen.

UNSER TIPP

IN EINER GUT VERSCHLOSSENEN DOSE
NOCH MINDESTENS EINEN TAG
DURCHZIEHEN LASSEN UND
ERST DANN GENIEßEN!



am besten mit einem
Eiskugelportionierer