

ANDECHSER NATUR



Quarkstollenkonfekt

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Portionen: etwa 30

Zutaten

Stollenteig:

150g ANDECHSER NATUR Bio-Quark zum Backen

1 Ei

80 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 Mehl

½ Packung Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

Abrieb einer kleinen Zitrone

50 g gehackte Mandeln

100 g Soft-Cranberries

2 TL Zimt

1 TL Kardamom

Für die Ummantelung:

50 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter

100 g Puderzucker



So geht's

Zubereitung

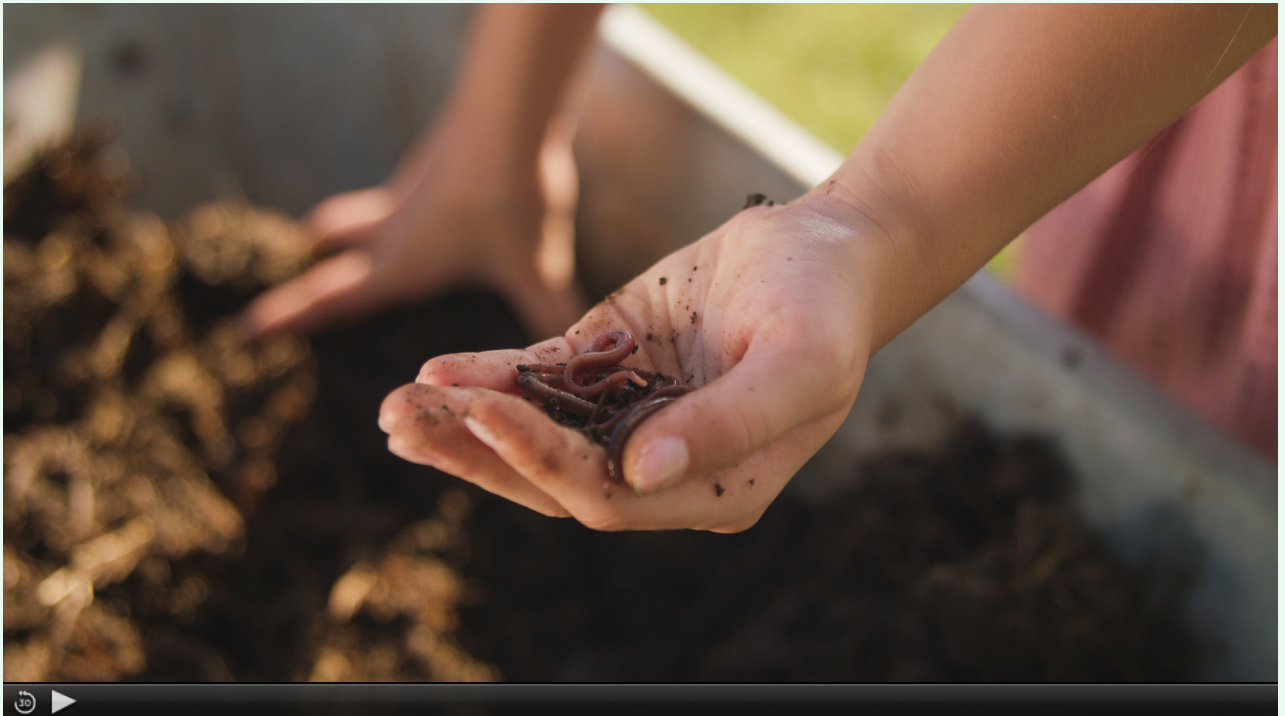
1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Stollenteig alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals kurz mit den Händen durchkneten und zu vier etwa 3 cm dicken Würsten formen.
4. Mit einem Teigschaber oder Messer etwa 3 cm lange Stücke abstechen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Die Stollenkonfekte etwa 20 Minuten backen, bis sie eine goldbraune Kruste bekommen haben.
6. Währenddessen die ANDECHSER NATUR Bio Almbutter schmelzen.
7. Die noch heißen Stollen mit Butter bepinseln und danach direkt mit Puderzucker bestäuben. Alternativ kann man auch die Stollen in die Butter tunken und anschließend in dem Puderzucker wälzen. Wichtig ist nur, dass es nach und nach passiert. Die Butter zieht schnell in die Stollen ein, sodass der Puderzucker nicht mehr haften bleibt. Am besten also immer Stollen für Stollen vorgehen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

