

Honig-Stollenkonfekt

Für ca. 16–18 Stück

Zutaten

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 g Salz
- 60 g Honig
- 50 g Zucker
- 125 g Quark
- ½ Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 125 g Rosinen oder Cranberrys
- 75 g Mandelblättchen
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- Abrieb von ½ Zitrone + etwas Zitronensaft
- 30 ml Orangensaft **oder** Rum
- 50 ml Apfelsaft

Für die Butter-Tränke

- 60 g Butter
- 50 g Puderzucker

Zubereitung

1. **Rosinen oder Cranberrys** in den Apfelsaft geben und etwa **10 Minuten einweichen**.
2. **Mehl mit Backpulver** mischen.
3. **Butter und Honig leicht erwärmen**, bis beides flüssig ist.
4. Alle Zutaten **in einer Schüssel gut vermengen** und den Teig **20 Minuten ruhen lassen**.
5. **Backblech mit Backpapier** auslegen.
6. Mit einem Löffel oder Eisportionierer **kleine Portionen (ca. 40–50 g)** auf das Blech setzen – etwas Abstand lassen.
7. Im **vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft** etwa **20–25 Minuten** goldbraun backen.

Butter-Tränke & Finish

1. **Butter schmelzen**.
2. Die **noch warmen Stollenstücke** damit **einpinseln**.
3. Anschließend **großzügig mit Puderzucker bestäuben**.

Aufbewahrung

In einer **luftdichten Dose** sind die kleinen Stollen **mehrere Wochen haltbar** – sie werden sogar noch aromatischer!