



# STOLLEN MINIS

AUS DER BACKMATTE

von Katja Kleffner

## ZUTATEN

- 150 g Quark
  - 50 g Apfel (gerieben)
  - 50 g Zucker
  - 1 Pckg. Vanillezucker
  - 30 g Rosinen (eingeweicht)
  - 1 EL Öl (flüssig)
  - 1 Tütchen Zitronenabrieb
  - 1/2 Röhrchen Rum-Aroma
  - 100 g Dinkelmehl 1050
  - 20 g Haferkleie
  - 30 g Mandeln (gemahlen)
  - 1/2 Tütchen Backpulver
  - evtl. noch etwas Christstollen- od. Weihnachtsgewürz
- Puderzucker als Deko

## ZUBEREITUNG

Einen formbaren (!), klebrigen Teig herstellen. Es ist KEIN klassischer, zähflüssiger Backmattenteig, der in die Mulden fließt!

Den klebrigen Teig einzeln in die Mattenformen drücken. Am besten mit einem nassen Teelöffel. Klappt wunderbar. Die Keksformen sollten nicht zu klein sein, da ganze Rosinen im Teig enthalten sind.

### BACKZEIT:

bei 160° C / Umluft  
ca. 15-20 Min., je nach Motivgröße

Danach ca. 10 Min IN DER MATTE abkühlen lassen (sie lösen sich so viel besser!) und dann komplett erkalten lassen (erst dann entwickelt sich das volle Aroma!) und kräftig mit Puderzucker bestreuen - sie brauchen noch diese zusätzliche Süße.

### TIPP

Die Rosinen über Nacht in Orangensaft einweichen.

Guten Appetit!

