

PORTIONEN

35

ZEIT GESAMT

50 min

LEVEL

easy

Rezept

MANDELSTOLLEN-KONFEKT

Stollen gehört zu Weihnachten, richtig?

Hm, zu meinem Weihnachten hat er eigentlich nie gehört, weil ich weder Rosinen, Marzipan noch Orangeat bzw. Zitronat gerne esse.

Aber Du kennst mich, wenn es mir auf diese Art nicht schmeckt, dann wird eben an einer anderen Version a la Suzy Wong getüftelt.

So war es auch bei Stollen und herausgekommen ist ein

Mandelstollen – vielmehr Mandelkonfekt, weil ich liebe viele kleine Stücke esse, als einen großen Stollen anzuschneiden und den Rest vielleicht nicht mehr verwenden zu können.

Also so kleine Leckerlis sind dann genau richtig für die kleine Pause im Alltag.

Wenn es Dir aus so geht, dann kannst Du ja gleich mit dem Rezept loslegen. Viel Spass und gutes Gelingen!



ZUTATEN

- 3 Eier (bei mir immer Größe L)
- 150 g **Mandelmehl**
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 100 g Butter
- 250 g Quark (20 % Fett)
- 80 g **Erythrit** pulverisiert
- 100 g gehackte und/oder gestiftete Mandeln
- 1 Päckchen geeignetes **Backpulver**
- 4 g **Xanthan** (ca. 1 TL)
- **Flavor Drops** Vanille (oder echte Vanille)
- Abrieb einer Bio-Orange
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Wenn es draußen schneit, dann braucht es ein gutes Buch und leckeren Stollen!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Weiche Butter, Eier, Quark und Erythrit miteinander verquirlen.

Die trockenen Zutaten untereinander gut mischen und dann zur obigen Masse hinzufügen und gut vermengen, Vanille oder entsprechende Flavor Drops nach Geschmack zufügen. Bei meinen Falvor Drops reichen ca. 4 davon aus.

SCHRITT 2

Den Ofen auf ca. 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig in Silikoneiswürfelformen geben. Solltest Du keine derartigen Formen haben, kannst Du auch eine andere Backform (z.B. Kastenform oder Blechkuchenform) verwenden. Sind diese aber nicht aus Silikon, sollten sie mit Backpapier und/oder Backtrennspray gut ausgekleidet sein. Bei diesen Formen sollte die Füllhöhe für den Teig ca. 3 cm hoch sein, dann am Ende wollen wir ja Konfekt daraus machen, brauchen also kleinere Stücke.

Mit nassen Händen lässt sich der Teig natürlich auch zu mehreren kleinen Stollen formen und dann auf Backpapier oder Dauerbackfolie im Ofen gebacken zu werden.

SCHRITT 3

Backe den Teig ca. 25 min. Der Teig wird schön aufgehen und erhält eine schöne braune Farbe. Um das Gebäck nicht zu dunkel werden zu lassen, schalte für weitere 10 min auf Ober-/Unterhitze um und bedecke das Gebäck mit Alufolie.

SCHRITT 4

Ist der Teig fertig gebacken, lasse ihn soweit auskühlen, dass Du ihn aus den Formen heraus drücken kannst und lasse ihn vollständig auskühlen.

SCHRITT 5

In der Tat schmeckt das Konfekt am besten, wenn Du es noch am gleichen Tag isst. Dazu brauchst Du es einfach mit Pulvererythrit von allen Seiten bestäubst.

Willst Du das Gebäck später essen, streiche es gerne mit etwas flüssiger Butter ein, so dass diese einziehen kann und bestäube das Konfekt erst kurz vor dem Servieren.

SCHRITT 6

Was die Aufbewahrung anbelangt, so lässt sich das Konfekt sehr gut bis zu einer Woche in einer Box aufbewahren. Es lässt sich aber auch einfrieren und bei Bedarf auftauen.

Übrigens, so 20 sec. in der Microwelle aufgewärmt schmeckt das Konfekt fantastisch!