



## Thermomix Adventskalender 2015 2. Türchen



### Stollenhappen

#### Zutaten:

- 50 g Mandeln
- 50 g Nüsse
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 150 g Butter, weich in Stücken
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- 250 g Quark
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Vanillezucker, selbst gemacht
- 1 P. Backpulver
- 100 g Rosinen
- Puderzucker zum Bestäuben



#### Zubereitung:

1. Backofen auf 180 grad vorheizen und Backbleche mit Backpapier belegen. Mandeln, Nüsse, Aprikosen, Orangeat und Zitronat in den Mixtopf geben. 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen
2. Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** verrühren
3. Mehl, Quark, Zitronenschale, Vanillezucker und Backpulver zugeben und **2 Min./Teigstufe**
4. Rosinen und Nuss-Frucht-Mischung zugeben und mithilfe des Spatels **1 Min./Teigstufe** unterheben.
5. Teig zu kleinen Rollen (2 x 4 cm) formen, auf den Backblechen verteilen und nacheinander **12 – 15 Min.** (180 grad) backen und abkühlen lassen. Abgekühlte Stollenhappen mit Puderzucker bestäuben und bis zum Verzehr in Plätzchendosen aufbewahren.