

Stollensterne mit Puderzucker



Zubereitungszeit: 50 min
Wartezeit mind.: 2 h
Backzeit ca.: 20 min
Schwierigkeitsgrad: mittel

(Für 10 Stück, ca.)

Zutaten:

50 g Orangeat
50 g Zitronat
50 g Cranberries
50 g Rosinen
4 cl Rum
100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp. Lebkuchengewürz
3 Eier
200 g Quark
1 TL Backpulver
400 g Mehl
Mehl zum Arbeiten

Zum Verzieren:

120 g Butter
ca. 150 g Vanillezucker
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Orangeat, Zitronat, die Cranberries und die Rosinen hacken und mit dem Rum vermengt mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker, Salz und Lebkuchengewürz cremig schlagen. Unter Rühren die Eier nach und nach zugeben. Den gut abgetropften Quark untermischen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und ausgiebig unterkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal kneten und dabei die Fruchtmischung einarbeiten. Den Teig ca. 1 cm dick auswellen und große Sterne (Durchmesser 8-10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Teigreste nochmal kurz kneten, genauso auswellen, Sterne ausstechen und auf das Backblech legen. Im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

Zum Verzieren die Butter schmelzen lassen. Die Sterne aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter legen. Die Oberseite mit der Butter bestreichen und im Vanillezucker wälzen. Leicht abkühlen lassen, dick mit Puderzucker bestäuben und vollständig auskühlen lassen.