



# Walnuss-Stollenkonfekt



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	250 kcal	Fett:	11,1 g
Eiweiß:	2,68 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2,89 g
Kohlenhydrate:	37,6 g	ungesättigte Fettsäuren:	8,21 g

## Zubereitungszeit:

Zubereitungszeit: 60 Minuten +  
Wartezeit: 6 Stunden

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die trockenen Zutaten vermengen. Veganen Quark mit Xylit Zucker, kalter veganer Butter, Abrieb und Saft der Orange mit den Händen verkneten.
3. Cranberrys hacken und im Rum für circa 15 Minuten einweichen.
4. Aus Walnüssen, Reissirup und Rosenwasser eine klebrige Masse kneten.
5. Die trockenen Zutaten unter die Quark-Masse kneten. Danach die Walnuss-Masse und die eingelegten Cranberrys zum Teig geben und unterkneten. Es entsteht ein recht klebriger Teig.
6. Mit feuchten Händen 15 Bällchen daraus formen und diese auf Backpapier legen. Für circa 20-22 Minuten backen.
7. Danach gleich mit flüssiger veganer Butter bepinseln und in Puderzucker der Wahl wälzen. Dann mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) ruhen lassen. Danach erneut mit Puderzucker ummanteln und genießen.

Das Rezept ist in einer Zusammenarbeit mit Fabienne von freiknuspern entstanden.

## Zutaten für 15 Portionen :

### Für das Konfekt

- 90 g gemahlene Walnüsse
- 70 g kalte Butter
- 70 g Xylit Zucker
- 50 g Speisestärke
- 160 g Reismehl
- 80 g Teffmehl
- 120 g veganer Quark
- 2 TL Backpulver
- 1 – 2 TL Lebkuchen Gewürz
- 1 Bio-Orange
- 50 g gehackte Cranberrys
- 1 EL Rum
- 60 g Reissirup
- $\frac{3}{4}$  EL Rosenwasser

### Für das Topping

- 50 g flüssige vegane Butter
- 150 g Puderzucker der Wahl