Quarkstollenküchlein aus dem Glas

Zutaten:

- 100g brauner Zucker
- 3 Eier
- 160g zerlassene Butter
- 250g Mehl
- 2 TL
- Backpulver
- 3 TL Stollengewürz
- 125g Quark
- 50g getrocknete Cranberrys
- 50g getrocknete Aprikosen oder Softaprikosen
- 50g Rosinen
- 50g gehackte Pistazien
- 50g gehackte Mandeln
- Hagelzucker

Zubereitung:

8 verschließbare Gläser mit etwa 200 ml Volumen mit zerlassener Buter einfetten. Eier und Zucker schaumig schlagen, bis es nicht mehr knirscht, dann zerlassene Butter unterrühren. Mehl, Stollengewürz und Backpulver untermischen, Quark hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Getrocknete, gehackte Trockenfrüchte und Nüsse unterheben. Teig in die Gläser füllen, nicht mehr als 2/3 voll. Ca. 25 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen. Als Dessert servieren und mit Puderzucker bestäuben oder mit Hagelzucker bestreuen und noch heiß verschließen.

Rezept: BACK-ATTACKE mit Annie