

# Dinkel-Christstollen mit Cranberries

## Zutaten für 3 Stollen à 718 g:

### Mandelgrießstück:

40 g gemahlene Mandeln  
ca. 25 g Milch

### Vorteig:

160 g Dinkelmehl 630  
35 g Hefe  
ca. 110 g Milch  
5 g Salz

### Hauptteig:

325 g Butter  
100 g Zucker  
7 g Stollengewürz  
7 g Zitronenabrieb  
1 Vanilleschote  
ausgekratzt

490 g Dinkelmehl 630  
310 g Vorteig  
65 g Mandelgrießstück  
ca. 50 ml Milch

### Fruchtmischung:

520 g Cranberry mit  
50 ml Rum über Nacht  
ziehen lassen

130 g Mandeln gestiftelt  
100 g weiße Schokolade

---

ca. 2.154 g Gesamtteig

## Zubereitung:

### Mandelgrießstück:

Die Zutaten des Mandelgrießstücks am Vortag miteinander vermischen und quellen lassen.

### Fruchtmischung:

Die Cranberries mit dem Rum vermischen und über Nacht ziehen lassen.

### Vorteig:

Am nächsten Tag den Vorteig in der Teigmixmaschine kneten und 30 bis 40 Minuten ruhen lassen.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	4 – 5 Minuten
2-Gang Maschine:	4 – 5 Minuten langsam
NOVA:	4 – 5 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

### Hauptteig:

Butter, Zucker, Stollengewürz, Zitronenabrieb und Vanille geschmeidig rühren. Die Massen zusammen mit Mehl, Vorteig, Mandelgrießstück und Milch in den Teiggessel geben und einen geschmeidigen Teig herstellen (siehe Knetzeiten). Damit die Früchte nicht zerquetscht werden, Fruchtmischung erst zum Schluss ganz vorsichtig unter den Teig arbeiten.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	4 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	6 – 8 Minuten langsam
NOVA:	6 – 8 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

## Dekoration

200 g Puderzucker  
200 g Vanillezucker



Im Holzbackofen:  
Bei 230 °C einschießen  
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 240 °C  
Unterhitze: 160 °C  
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 190 °C einschießen  
Backzeit: ca. 50 – 60 Minuten

Den Teig anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Danach in 3 gleichgroße Teigstücke teilen, rundwirken und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Danach langrollen, in die Stollenform drücken und diese mit dem Deckel verschließen. Die Stollen in der Form noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Anschließend nach Anleitung backen.

*Tipp*

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad kann nach 30 Minuten zurückgeschaltet werden.

Nach dem Backen 30 Minuten abkühlen lassen, mit flüssiger Butter abstreichen und in Vanillezucker wälzen. Den Stollen nach 2 Tagen mit Puderzucker abstauben und einpacken.

*Tipp*

Stollen erst nach weiteren 2 Wochen verzehren, dann schmeckt er noch besser.

Unser Tipp:

### Stollenbackform

Ideal für die Weihnachtsbäckerei.  
Aus aluminisiertem Stahlblech.  
In zwei Größen erhältlich.

Erhältlich in unserem Online  
Shop unter:  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

