



Dinkel-Christstollen mit Cranberries

Zutaten für 3 Stollen:

Mandelgrießstück:

- 40 g Mandelgrieß
- 25 g Milch

Vorteig:

- 160 g Dinkelmehl Type 630
- 35 g Hefe
- 110 g Milch
- 5 g Salz

Hauptteig:

- 325 g Butter
- 100 g Zucker
- 7 g Stollengewürz
- 7 g Zitronenabrieb
- 1 Vanilleschote
augekratzt

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

Zubereitung:

Die Zutaten des Mandelgrießstücks am Vortag miteinander vermischen und quellen lassen. Die Cranberries mit dem Rum vermischen und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Vorteig in der Teigknetmaschine ca. 6-7 Minuten kneten und 30 bis 40 Minuten ruhen lassen. Butter, Vaniliezucker, Salz, Stollengewürz und Zitronenabrieb schaumig rühren.

Die Massen zusammen mit Mehl, Vorteig und Mandelgrießstück in den Teigkessel geben und einen geschmeidigen Teig herstellen. Knetzeit mit der 2-Gang Maschine 6 Minuten langsam und weitere 2 Minuten schnell. Bei der 1-Gang Maschine 7-8 Minuten kneten lassen.

Damit die Früchte nicht zerquetscht werden, Fruchtmischung erst zum Schluss ganz vorsichtig unter den Teig arbeiten. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Nun 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 backen. Nach dem Backen 30 Minuten abkühlen lassen, mit flüssiger Butter abstreichen und in Vaniliezucker wälzen. Den Stollen nach 2 Tagen mit Puderzucker abstauben und einpacken.

Fruchtmischung:

520 g Cranberry mit
50 ml Rum über Nacht
ziehen lassen

130 g Mandeln gestiftelt
100 g weiße Schokolade

Dekorieren:

200 g Puderzucker



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



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240° C,
Unterhitze 160° C
Backzeit 50-60 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.
(Je nach gewünschtem
Bräunungsgrad kann nach
30 Minuten zurückgeschaltet werden.)



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

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

