



# Dinkel-Vollkornstollen

## Zutaten für 3 Stollen:

### Kochstück:

- 60 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g Milch
- Prise Salz

### Mandelgrießstück:

- 30 g Mandelgrieß
- 25 ml Milch
- 5-10 g Stollengewürz
- 1 Vanilleschote ausgekratzt
- 5 g Zitronenabrieb

### Vorteig:

- 120 g Dinkelvollkornmehl
- 30 g Hefe
- 85 g Milch
- 5 g Salz

### Hauptteig:

- 360 g Butter
- 90 g Zucker
- 210 g Kochstück
- 65 g Mandelgrießstück
- 240 g Vorteig
- 420 g Dinkelvollkornmehl
- 60 ml Milch

## Zubereitung:

Die Milch vom Kochstück aufkochen, Dinkelmehl und Salz unterrühren. Über Nacht quellen lassen.

Die Milch vom Mandelgrießstück ebenfalls aufkochen, restliche Zutaten unterrühren. Über Nacht quellen lassen. Die Rosinen 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 und Zucker schaumig rühren. Die Massen zusammen mit Kochstück, Mandelgrießstück, Vorteig, Mehl und Milch in den Teiggessel 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 ca. 7-8 Minuten kneten lassen.

Damit die Früchte nicht zerquetschten, wird die Fruchtmischung erst zum Schluss ganz vorsichtig unter den Teig gearbeiten. 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 Vanillezucker wälzen. Den Stollen nach 2 Tagen mit Puderzucker abstauben und einpacken.

#### Fruchtmischung:

480 g Rosinen mit  
60 g Rum über Nacht  
ziehen lassen

100 g Mandeln gestiftelt  
90 g Zitronat  
90 g Orangeat

#### Dekorieren:

180 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.



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 aluminiertem Stahlblech.  
In zwei Größen erhältlich.

Erhältlich in unserem Online  
Shop unter:

[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

