

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 09.11.2018

Mandel-Cranberry-Stollen

Für ca. 16 Stück

Zutaten:

Zutaten für Füllung:

400 g Cranberrys
100 ml Rotwein (alternativ Traubensaft oder Orangensaft)
200 g Mandeln, gestiftet
5 g Salz
1 TL Zimt
1 Msp Nelken, gemahlen
1 Msp Kardamom
1 Msp Muskat
Schale einer halben Bio-Orange

Für den Hefeteig:

140 ml Milch
500 g Weizenmehl (Type 550)
1 Pck. Hefe (ca. 40 g)
80 g brauner Zucker
1 Vanilleschote
250 g Butter
100 g Marzipan-Rohmasse
5 g Salz

Außerdem:

100 g Butter
Zucker
Puderzucker

Zubereitung:

1. Für die Füllung **am Vortag** die Cranberrys in Rotwein einlegen und über Nacht ziehen lassen.
2. **Am folgenden Tag:** Den Backofen auf 180 °C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Für den Vorteig die Milch erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken, die Hefe in die Mehlmulde bröckeln, 20 g brauner Zucker in die Mulde geben und das Mehlgemisch mit der warmen Milch verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. In dem Vorteig sollten sich Blasen bilden.
4. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die weiche Butter in kleinen Stücken auf dem Vorteig verteilen und mit dem Vanillemark, dem übrigen Zucker, der Marzipan-Rohmasse und dem Salz mit dem Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem glatten, glänzenden Teig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen.
5. Die eingelegten Cranberrys abtropfen lassen und mit den gestifteten Mandeln, dem Zimt, den gemahlten Nelken, dem Kardamom, dem Muskat, dem Orangenschalenabrieb und dem Salz schnell unter den Hefeteig kneten und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
6. Den gegangenen Hefeteig zu einem Stollen formen und im Backofen auf unterster Schiene ca. 40 Minuten backen.





7. Die Butter zerlassen und den gebackenen Stollen mit der zerlassenen Butter bepinseln, in Zucker wälzen und mit Puderzucker bestäuben.

Unser Tipp: Damit der Stollen sein Aroma entfaltet, empfehlen wir den Stollen bis zum Verzehr mindestens eine, besser zwei Wochen liegen zu lassen.