Cranberry-Mandel-Stollen

Wer keine Rosinen mag, muss keineswegs auf einen Weihnachtsstollen verzichten. In dem Rezept für Cranberry-Mandel-Stollen werden statt Rosinen getrocknete Cranberries verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
250 g	Magertopfen
2 EL	Rum
50 g	Orangeat
50 g	Zitronat
120 g	Cranberries (getrocknete)
200 g	Mandeln (gehackte)
500 g	Mehl
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Packung	Backpulver

250 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Cranberry-Mandel-Stollen den Backofen auf 175°C (Umluft: 150°C) vorheizen. Die Hälfte der Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Dann nacheinander die Eier, den Topfen, Rum, Orangeat und Zitronat unterrühren.

2. Etwa 2 EL der Cranberries zur Seite legen, den Rest mit dem Teig vermengen. 3/4 der gehackten Mandeln ebenfalls unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den Teig glatt verkneten.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf zu einem ca. 30 x 45 cm großen Rechteck ausrollen. Eine Längsseite zweimal zur Mitte hin einschlagen und die andere Längsseite ebenfalls zur Mitte über die andere Längsseite schlagen.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig so darauf legen. Mit den Händen in Stollenform bringen und im Ofen ca. 50-60 Minuten backen. Währenddessen die restliche Butter schmelzen lassen.

5. Den Stollen aus dem Ofen nehmen. Mit 1/4 der zerlassenen Butter einpinseln und mit 1/4 des Staubzuckers bestreuen. Dann wieder mit der Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben. So fortfahren, bis Butter und Zucker aufgebraucht sind.

6. Den Stollen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Dann mit den beiseite gelegten Crenberries und den restlichen gehackten Mandeln verzieren und servieren.

Tipp

Der Cranberry-Mandel-Stollen ist ungefähr 1 Woche lang haltbar.