

Dinkel-Christstollen



Zutaten:

Früchte

400g Rosinen mit
60g Rum über Nacht ziehen lassen

100g Mandeln
90g Zitronat
90g Orangeat

Kochstück

60g Dinkelvollkornmehl
150g Milch
1 Prise Salz

Mandelgrießstück

30g gemahlene Mandeln
25ml Milch
10g Stollengewürz
1 Vanilleschote, ausgekratzt
1 Zitrone, Abrieb davon

Vorteig

100g Dinkelvollkornmehl
30g Hefe
90g Milch
5g Salz

Hauptteig

300g Butter
90g Zucker
210g Kochstück
65g Mandelgrießstück
240g Vorteig
420g Dinkelvollkornmehl
60ml Milch

Dekorieren

180g Puderzucker

Viel Spaß beim Nachbacken

und Guten Appetit!

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.

Am nächsten Tag den Vorteig 6-7 Minuten mit der Küchenmaschine kneten und 30-40 Minuten ruhen lassen.

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Massen zusammen mit Kochstück, Mandelgrießstück, Vorteig, Mehl und Milch in die Schüssel geben und 8 Minuten kneten.

Die Frütemischung erst zum Schluss untermischen.

Danach 15 Minuten ruhen lassen.
In drei gleichgroße Stücke teilen, rundwirken und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

Langrollen und in Stollenformen drücken, mit dem Deckel abschließen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Backen: Ober- Unterhitze 190° C für 1 Stunde

Nach dem Backen 30 Minuten abkühlen lassen.
Dann mit flüssiger Butter abstreichen und gleich in Vanillezucker wälzen.

Nach zwei Tagen mit Puderzucker bestäuben und einpacken.

Tipp: Stollen erst nach zwei Wochen verzehren, dann schmeckt er besonders lecker!