

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 Früchtemischung 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!