Der Ocean-Effekt

Festliche Rezepte

Cranberry Stollen

Zubereitungszeit
1 h 30 min, plus Geh- und Kühlzeiten

Zutaten für 24 Stücke:

1 Würfel Hefe
180 ml Milch
125 g Zucker
500 g Mehl
1/4 Tl Salz
2 Eigelb
300 g Butter
50 g Puderzucker
50 g Orangeat
100 g getrocknete Cranberries
5 El brauner Rum
Abrieb einer unbehandelten Orange
Mark einer Vanilleschote
100 g Pecannüsse
100 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung

Orangeat fein hacken, mit Cranberries und Rum mischen und 1 Stunde stehen lassen. Nüsse fein hacken, Schokolade fein würfeln.
Hefeteig aus Milch, Zucker, Salz, Milch, 200 g zimmerwarmer Butter, Ei und Hefe zubereiten und die abgeriebene Orangenschale und das Vanillemark als Geschmackszutat darunter kneten. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Teig nochmals gut durchkneten. Getrocknete Cranberries, Pecannüsse und Schokolade unterkneten. Teig zu einem 38 cm langen Laib formen, in eine gefettete Stollenform (39,5 cm Länge) legen. Mit der Form nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen. 20 Minuten gehen lassen.
Stollen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten 45 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Form abheben und den Stollen weitere 10 Minuten backen (Umluft 5 Minuten).
50 g Butter zerlassen und den heißen Stollen nach dem Backen mit dieser Butter bestreichen. Dann Abkühlen lassen und anschließend weitere 50 g Butter zerlassen und den Stollen erneut mit der Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Pressekontakt:
fischerAppelt Kommunikation GmbH, Tel + 49 (0) 69 4272 616-0, Fax +49 (0) 69 4272 616-822
Julia Reichert, DW -825, E-Mail jr@fischerappelt.de, Janine Todtenberg, DW -833, E-Mail jat@fischerappelt.de

Ocean Spray