



Stollen im Glas

Zutaten

Für 4 Portionen	500 g Mehl
200 g Cranberrys	40 g frische Hefe
50 g Orangeat	60 g Zucker, plus 1 Ei
100 g Zartbitter-Schokolade	125 g lauwarme Milch
1 Bio-Zitrone	250 g weiche Butter, plus 7 Ei Butter
125 g gehackte Pecannüsse	75 g gemahlene Mandeln
3 Ei Rum, (ersatzweise Orangensaft)	2 TI Puderzucker

Zubereitung

Trockenfrüchte und Pecannüsse fein hacken. Schokolade fein würfeln. Schale von der Zitrone fein abreiben und mit den Trockenfrüchten und den Nüssen mischen. Mit dem Saft der Zitrone und Rum mischen. Über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe in die Vertiefung bröseln und mit 1 Ei Zucker, der lauwarmen Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig rühren.

60 g Zucker auf den Mehtrand streuen und die weiche Butter in Flöckchen auf dem Zucker verteilen. Die Schüssel mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Teig in der Schüssel so lange mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten, bis sich der Teig vom Boden löst. Trockenfrüchte, Nüsse und Schokolade mit den Händen unterkneten. Teig weitere 30 Min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 4 Weck- oder Twist-Off-Gläser (à 500 ml) gründlich mit 2 Ei Butter fetten und mit gemahlenden Mandeln ausstreuen.

Teig drei Viertel hoch in die Gläser füllen. Im heißen Ofen ca. 20-30 Min. backen. 5 Ei Butter in einem Topf zerlassen. Stollen sofort nach dem Backen mit Butter beträufeln, mit Puderzucker bestäuben und verschließen. (Weckgläser mit Gummiringen, Deckel und Klammern, Twist-off-Gläser mit Deckel). Hält sich ca. 4 Wochen.