

Glühwein-Stollen mit Cranberrys

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Aufgehen lassen: ca. 3 Std.

Backen: ca. 35 Min.

Ergibt 2 Stück von je ca. 600g

200 g getrocknete Cranberrys,
grob gehackt

3 Esslöffel Glühweinsirup
(siehe Seite 35) oder
Rumpunschsirup

2 Esslöffel roter Portwein

500 g Mehl

½ Würfel Hefe
(ca. 20 g), zerbröckelt

2 Esslöffel Zucker

1 dl Milch, lauwarm

50 g Zucker

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Kardamom-
pulver

½ Teelöffel Zimt

125 g Butter, in Stücken, weich

1½ dl Milch

2 Rollen Modellier-
marzipan (je ca. 80 g)

75 g Butter, flüssig

2 Esslöffel Glühweinsirup
(siehe Seite 35) oder
Rumpunschsirup

Puderzucker zum
Bestäuben

1. Cranberrys, Sirup und Portwein mischen, zugedeckt beiseite stellen.
2. Für den Vorteig Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben, stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Min.).

3. Zucker und alle Zutaten bis und mit Milch beigegeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Beiseite gestellte Cranberrys mit dem Saft darunterkneten.

Formen: Teig halbieren, erste Portion auf wenig Mehl oval ca. 2 cm dick auswallen. Eine Rolle Marzipan in die Mitte legen, Teig längs zu $\frac{2}{3}$ überschlagen. Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zweite Portion gleich formen. Stollen zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Butter und Sirup verrühren, beide Stollen mit etwas Sirupbutter bestreichen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Stollen herausnehmen, mit etwas Sirupbutter bestreichen, ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf ein Gitter legen, Stollen noch heiss mit restlicher Sirupbutter bestreichen, mit einer dicken Schicht Puderzucker bestäuben, auskühlen.

Haltbarkeit: in Alufolie verpackt im Kühlschrank ca. 3 Wochen oder im Tiefkühler ca. 2 Monate.

Pro 100 g: 17 g Fett, 7 g Eiweiss, 62 g Kohlenhydrate, 1812 kJ (433 kcal)

