

Cranberry-Becher-Stollen

ca. 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

100 g getrocknete Cranberries
100 g Orangeat
1 Prise Zimt
1 Prise Lebkuchengewürz
4 EL Apfelsaft

Germteig:

200 ml Milch
125 g Butter
430 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

Zum Unterkneten:

50 g Mandelstifte
vorbereitete Fruchtmischung

Zum Bestreichen und Bestreuen:

50 g zerlassene Butter
1 EL Zucker

1 Zum Vorbereiten:

Cranberrys mit Orangeat, Zimt, Lebkuchengewürz und Apfelsaft vermischen und verschlossen über Nacht ziehen lassen.

2 Germteig:

Für den Teig Milch erwärmen und die Butter darin auflösen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Zucker, Salz, Ei und die warme Milch-Butter-Mischung dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) ca. 5 Min. zu einem Teig verkneten. Mandelstifte und Fruchtmischung unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in 10 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und in befettete hitzebeständige Becher mit ca. 300 ml Inhalt geben. Die Tassen auf ein Backblech stellen und ca. 20 Min. rasten lassen.



Das Blech mit den Tassen in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

- 3 Die Becher-Stollen nach dem Backen sofort mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Becher- Stollen sind ca. 1 Woche haltbar.

