

# Cranberry-Becher-Stollen

Stollen mit getrockneten Cranberrys im Becher gebacken.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

6 Kaffeebecher , hitzebeständig  
(etwa 300 ml)

Fett

### Hefeteig:

100 g getrocknete Cranberrys

100 g Orangeat

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

4 EL heller Traubensaft oder  
Apfelsaft

200 ml Milch

125 g Butter oder Margarine

425 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

50 g Dr. Oetker gesplitterte

Mandeln

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

50 g Butter

1 EL Zucker

## 1 Vorbereiten:

Cranberrys mit Orangeat, Finesse und Saft mischen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen. Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Mandeln und Cranberry-Mischung kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Becher fetten und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 6 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und in die Becher legen. Den Teig an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

- 4 Butter zerlassen. Die Becher-Stollen sofort nach dem Backen damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Verschenken Becher hübsch mit Klarsichtfolie und Geschenkband verpacken.
- Die Becher-Stollen kann man etwa 1 Woche aufbewahren.
- Sie können die Stollen auch in Sturz-Form-Gläsern backen.

