

# Dinkel-Walnuss-Stollen

## Zutaten

- 100 g Zucker
- 200 g Walnüsse, ohne Schale
- 140 g Wasser und etwas mehr zum Bestreichen
- 250 g Cranberrys, getrocknet. Alternativ Rosinen, Jumbo-Rosinen, getrocknete Pflaumen
- 50 g Rum. Alternativ Quittensaft, Granatapfelsaft
- 150 g Milch
- 1 EL Honig (20 g)
- $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe (20 g)
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$  TL Salz
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt
- 1 Msp. Piment
- 250 g Butter, in Stücken
- 400 g Dinkelmehl Type 630 und etwas mehr zum Bearbeiten
- 4 EL Puderzucker

## Zubereitung

1. Backofen auf 220°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
3. Walnüsse zugeben und 2 Sek./Stufe 4 zerkleinern.
4. 60 g Wasser zugeben, 5 Sek./Stufe 2 verrühren, auf das vorbereitete Backblech geben und mit dem Spatel verteilen. Walnüsse 8 Minuten (220°C) auf mittlerer Schiene goldbraun rösten, dabei 1-2 Mal mit einem Holzlöffel wenden und karamellisierte Walnüsse abkühlen lassen.
5. Cranberrys, 80 g Wasser und Rum in den Mixtopf geben, 3

Min./80°C/Linkslauf/Stufe 1 erhitzen, umfüllen und auskühlen lassen.

6. Milch, Honig, Hefe und Ei in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
7. Salz, Zimt, Piment, 200 g Butter und Dinkelmehl zugeben, Teig Stufe/2 Min. kneten und 20 Minuten im geschlossenen Mixtopf gehen lassen.
8. Karamellisierte Walnüsse zugeben, mit dem Spatel unterheben und Teig Stufe/1 Min. kneten.
9. Cranberrys zugeben, mit dem Spatel unterheben, Teig Stufe/30 Sek. kneten, in eine große Schüssel umfüllen und abgedeckt 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Sud würde ich evtl. auffangen und nach Bedarf später dazugeben. Mir ist der Teig sonst zu nass
10. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, locker durchkneten, in 2 gleich große Stücke teilen, diese zu Stollen (25 cm lang) formen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Mit der Hand seitlich eine stollentypische Kerbe eindrücken, mit Wasser bestreichen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Am Ende dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen.
11. Stollen auf der untersten Schiene ca. 35 Minuten (180°C) backen, ggf. nach 20 Minuten mit Backpapier abdecken. Am Ende der Backzeit mit dem Rezept fortfahren.
12. 50 g Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./50°C/Stufe 1 schmelzen.
13. Die noch warmen Stollen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit 2 EL Puderzucker bestäuben. Stollen komplett auskühlen lassen, in Pergamentpapier einpacken und mindestens 24 Stunden bei kühler Raumtemperatur ruhen lassen.
14. Dinkel-Walnuss-Stollen mit den restlichen 2 EL Puderzucker bestäuben, in je 15 Scheiben schneiden und servieren.

Unbedingt das Video anschauen. Ich gebe euch hier ein paar  
Tipps und Tricks

Über diesen Link könnt ihr gelangen zu den Produkten von der  
Firma Hifficienty