

Stollen im Glas

Zutaten

75 g Cranberries getrocknet und gehackt
20 g Gin
220 g Dinkelmehl Typ 630
30 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
50 g Rohrohrzucker
50 g gehackte Pekanüsse
20 g Milch
100 g Quark
75 g Butter weich
20 g Marzipan
3 TL Stollengewürz
1 Eier
12 g Hefe



Zubereitung

1. Cranberries mit Gin übergießen und über Nacht einweichen.
2. Marzipan fein reiben. Aus Mehl, Mandeln, Ei, Zucker, Salz, Milch, Quark, Hefe, Butter, Marzipan und dem Stollengewürz einen Teig kneten.
3. Kurz vor Ende der Knetzeit die eingeweichten Cranberries und die gehackten Nüsse unterziehen und den Teig ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
4. Die Gläser einfetten und mit etwas Rohrohrzucker ausstreuen. Jetzt kommt es auf die Größe eurer Gläser an. Den Teig in entsprechend viele Teile teilen. Ich habe Gläser mit 290 ml verwendet. Ihr könnt aber genauso größere oder kleinere Einmachgläser verwenden.
5. Die Teigstücke etwas in Form bringen und in die Gläser gleiten lassen. Nochmals ca. 30 min gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen (abhängig von eurer Glasgröße)
7. Die noch heißen Stollen aus dem Ofen nehmen und Gläser sofort verschließen.