

# Feines Stollenkonfekt mit Mandeln und Cranberrys

## **Zutaten für ca. 35 Stück**

### Für den Christstollen-Teig:

250 g Mehl  
20 g frische Hefe  
60 ml lauwarme Milch  
3 EL Zucker  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote, davon das Mark  
1 TL Zimtpulver  
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale  
120 g weiche Butter  
50 g Mandeln gehackt

### Für die Cranberry-Füllung:

200 g getrocknete Cranberrys  
3 EL Kirschkonfitüre  
2 Prisen Anispulver  
2 Prisen gemahlene Nelken  
1 Prise Muskatpulver

### Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben  
Ganze Mandeln, gehäutet

## **Zubereitung:**

Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen und die Hefe hinein bröckeln. Mit etwas Milch und etwas Mehl von Rand verrühren. Zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Vorteig mit restlicher Milch, Mehl, Zucker, Salz, Mark der Vanilleschote, Zitronenschale, Butter und den Mandeln zu einem Teig verkneten. Zugedeckt weitere 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Cranberrys zusammen mit der Kirschkonfitüre und den Gewürzen fein pürieren.

Ein Drittel des Hefeteigs abnehmen. Diesen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Die Cranberry-Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Den restlichen Hefeteig auf die Größe des Backblechs ausrollen und auf die Cranberry-Masse legen. Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 20 Min. backen.

Noch warm in Würfel schneiden. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und je eine gehäutete, ganze Mandel auf je einen Würfel legen.