

# Kalifornischer Dinkel-Raisins-Stollen

- Für einen Stollen a 1300 g oder zwei Stollen a 650 g

**Vorteig:** 170 g Dinkelmehl  
20 g Hefe  
50 g Kalifornischer Weißwein  
70 g Orangensaft ca.  
310 g Vorteig

**Knetung:** 4 Min. Stufe I  
3 Min. Stufe II  
**Teigtemp.:** 24° C  
**Teigruhe:** 50 Minuten



**Teig:** 310 g Vorteig  
170 g Dinkelmehl  
150 g Butter  
40 g Rohrzucker  
15 g Marzipan  
15 g Orangeat, gemahlen  
40 g Eier  
4 g Salz  
2 g Zitronenabrieb (Bio)  
4 g Stollengewürz  
20 g Kalifornischer Weißwein  
770 g Teig

**Knetung:** 4 Min. Stufe I  
1 Min. Stufe II  
**Teigtemp.:** 24° C  
**Teigruhe:** 15 Minuten

Nach der Teigruhe Fruchtemischung vorsichtig unter den Teig mischen.

**Früchtemischung:** 350 g Rosinen  
100 g Orangeat (zerkleinern)  
15 g Orangensaft  
70 g Kalifornischer Weißwein  
535 g Früchtemischung

Früchtemischung 24 Stunden abgedeckt durchziehen lassen

**Mandeln:** 100 g Kalifornische Mandeln, gestiftet u. geröstet  
mit Milch übergießen, 10 Min. quellen  
und im Sieb abtropfen lassen.

Nach der Teigruhe Früchtemischung und Kalifornische Mandeln vorsichtig unter den Teig mischen.

**Aufarbeitung:** Den Stollenteig rund wirken, lang stoßen und in die vorbereitete Stollenform eindrücken oder ohne Form zum Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen.

**Stückgare:** Ca. 15 Minuten

**Backen:** ca. 45-50 Minuten

**Ofentemperatur:** 180°C

**Buttern:** Nach dem Backen die Christstollen noch warm mit aufgelöster Butter bestreichen und in Orangenzucker (Feines Orangeat/Feiner Zucker wälzen, oder wenn der Stollen am nächsten Tag erkaltet ist, mit weißer Kuvertüre bestreichen und mit dunkler Kuvertüre filieren. Am nächsten weiteren Tag verpacken.