



# Köstlicher veganer Stollen

⌚ Preparation time: 25 minutes

👤 Portions: 10

Cooking time: 40 minutes

**Total time: 65 minutes**

## Zutaten für einen großen veganen Stollen

- 350 g Dinkelmehl (type 630)
- 85 g Rohrzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 kl. TL Kardamom
- 85 ml Pflanzendrink
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 70 g Margarine + 25 g Margarine zum Bestreichen
- 40 g getrocknete Aprikosen
- 50 g kandierter Ingwer
- 20 g getrocknete Cranberries
- Schalen einer unbehandelten Bio-Zitrone
- 2 EL Soja- oder Kokosjoghurt
- 4-5 EL Puderzucker

Gut zu wissen: Für diesen Stollen habe ich kandierten Ingwer, getrocknete Cranberries und Aprikosen ausgewählt. Aber das könnt Ihr ganz beliebig handhaben. Haltet Euch nur ungefähr an Menge/Gewicht, aber Ihr könnt natürlich auch Rosinen oder andere Trockenfrüchte zum Verfeinern verwenden. Gängig ist auch vielerorts, die Trockenfrüchte in Rum oder Amaretto einzulegen. Macht das ganz wie Ihr mögt.

## Zubereitung des veganen Stollens (25 Minuten Arbeitszeit + 90 Minuten Ruhezeit + 40 Minuten Backzeit)

1. 350 g Dinkelmehl, 85 g Rohrzucker, 50 g gemahlene Mandeln, eine Prise Salz sowie 1 TL Zimt und 1 kl. TL Kardamom in einer großen Schüssel vermischen.
2. 85 ml Pflanzendrink erwärmen und 70 g Margarine darin schmelzen lassen. Eine Kuhle in die Mitte des Mehls graben, den warmen Pflanzendrink mit der aufgelösten Margarine dort hineingießen und ein Päckchen Trockenhefe darin verrühren. Einige Minuten warten, bis sich kleine Blasen bilden.
3. Die Trockenfrüchte (hier verwendet: Aprikosen, kandierter Ingwer und Cranberries) fein hacken. Die Zitronenzesten abziehen oder abhobeln. Trockenfrüchte, Zitronenzesten und zwei große EL Sojajoghurt zum Teig geben und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zügig einen gleichmäßigen Teig kneten. Dann den Teig an einem warmen Ort rund 60 Minuten gehen lassen.
4. Den leicht aufgegangenen Teig (er geht nicht so stark auf wie ein Pizzateig) nach rund einer Stunde nochmals kräftig durchkneten, oval ausrollen und der Länge nach einschlagen, so dass die typische Stollenform entsteht.
5. Den vorgeformten Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und nochmals mindestens 30-40 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Den Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Stollen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze (oder 160 Grad Umluft) ca. 40 Minuten backen. Den Stollen dabei unbedingt mit Backpapier abdecken. Wichtig: Ein Stollen muss ganz langsam und vorsichtig backen.
7. 25 g Margarine schmelzen lassen, den noch heißen Stollen damit bestreichen und kräftig mit Puderzucker bestreuen.

Der Stollen ist mehrere Wochen haltbar, sollte jedoch gut abgedeckt lediglich kühl gelagert und nicht in den Kühlschrank gestellt werden.