



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Stollen - glutenfrei

In meiner Kindheit hasste ich Stollen. Das waren meist trockene Gesellen und Orangeat und Zitronat fand ich widerlich. Finde ich heute noch. In diesem Punkt waren sich meine Mutter und ich eins. Meine Mutter fing also irgendwann mal an, selbst Stollen zu backen. Ein Butterstollen mit Rosinen und sonst keine Kinkerlitzchen. Der war lecker.

Interessanterweise habe ich nie selbst Stollen gebacken. Alle möglichen Plätzchen, auch nach den Rezepten von Oma und Mama – aber nie Stollen. Und dann trat die Glutenintoleranz in mein Leben und alle meine Rezepte funktionierten nicht so ohne weiteres 1 zu 1 in glutenfrei. Es war Weihnachten und ich wollte weihnachtliches Gebäck. Und so entstand dieser glutenfreie, histaminarme Stollen. Der im Backkurs sogar echte Stollen-hasser überzeugte, wie es so saftig, buttrig und lecker ist.

Zutaten für einen großen oder zwei kleinere Stollen

100g sehr weiche vegane Butter
125g Kokosjoghurt
1 Schnapsglas Kokos- oder Mandelmilch
80g Zucker
250g glutenfreier Mehlmix
½ Pk Backpulver
¼ TL Vanille
¼ TL Kardamom
Messerspitze Zimt
50g kandierter Ingwer
50g getrocknete, ungeschwefelte Aprikosen
100g ungeschwefelte Rosinen oder Cranberries
100g Paranüsse oder Macadamias
50g Pistazien
50 ml Rum
Mehr Butter und Puderzucker für den Überzug



1. Die Aprikosen würfeln, die Nüsse grob hacken. Zusammen mit den Rosinen in den Rum einlegen. Am besten über Nacht.
2. Aus allen restlichen Zutaten eine glatte Teig kneten. Die Rumfrucht-Nuss-Mischung unterkneten.
3. Auf bemehlter Fläche zu einem ca 3 – 5 cm dicken Rechteck ausrollen.
4. Das untere Drittel in die Mitte klappen, das obere Drittel darüber klappen. So entsteht die Stollenform.
5. Bei 160 Grad Umluft je nach Größe des Stollens ca. 30-45 min backen. Auskühlen lassen.
6. Vegane Butter schmelzen und den Stollen damit großzügig einpinseln. Mit Puderzucker einstäuben. Dieser Puderzuckerüberzug hält den Stollen feucht und saftig.

