

# Aprikosen-Cranberrystollen

Deutlich fruchtiger als übliche Stollen ist unser Aprikosen-Cranberrystollen eine klare alternative zum Klassiker.

Für die besondere Optik sorgt die zweifarbige Spirale.

Zum hellen Teig geben wir getrocknete Aprikosen, geröstete Mandeln und Zitronat.

Der dunkle Teig wird mit getrockneten Cranberrys, gerösteten Mandeln, Orangeat und Schokostückchen verfeinert.

Den dunklen Teig verwenden wir als „Füllung“, danach wird das ganze aufgerollt.

Um den fruchtigen Charakter des Stollens zu unterstützen werden die Früchte in Kirschwasser anstatt in Rum eingelegt.

