

## Rezept

# Veganer Orangenstollen mit Vollkorn

Ein Rezept von Veganer Orangenstollen mit Vollkorn, am 02.10.2023

## Zutaten

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>500 g</b> ungesüßter Sojaghurt                    | <b>300 g</b> Sultaninen               |
| <b>100 ml</b> Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft) | <b>250 ml</b> Sojamilch               |
| <b>500 g</b> Weizenvollkornmehl                      | <b>30 g</b> Frischhefe                |
| <b>150 g</b> Zucker                                  | <b>100 g</b> gehackte Mandeln         |
| <b>2</b> Bio-Orangen                                 | <b>80 ml</b> neutrales Pflanzenöl     |
| <b>1 gestrichener TL</b> Bourbonvanillepulver        | <b>1 Prise</b> Salz                   |
| Weizenvollkornmehl zum Verarbeiten                   | Backpapier für das Blech              |
|  | <b>5 EL</b> Puderzucker zum Bestäuben |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 18 Stücke (1 Stollen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Rechtzeitig vor dem Backen den Sojaghurt in ein mit Küchenpapier ausgelegtes feines Sieb geben, das Sieb über eine Schüssel hängen und abgedeckt mind. 6 Std. (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen, damit der Sojaghurt abtropfen kann. Die Sultaninen mit dem Likör übergießen und ebenfalls mind. 6 Std. ziehen lassen.
2. Die Sojamilch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln und mit 1 EL Zucker bestreuen. Die lauwarml Sojamilch darübergießen und den Vorteig abgedeckt 5-10 Min. an einem warmen Ort stehen lassen, bis die Hefe Blasen schlägt.
3. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, bis sie duften. Die Mandeln in ein Schüsselchen umfüllen und abkühlen lassen. Die Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und von beiden die Schale abreiben. Eine Orange auspressen (die andere anderweitig verwenden). Die Sultaninen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Orangenschale und -saft zusammen mit übrigem Zucker, Mandeln, Öl, Vanille, Salz, dem abgetropften Sojaghurt und den abgetropften Sultaninen zum Vorteig geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. zu einem Teig verkneten. Den Teig mit wenig Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 3 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.
5. Den gegangenen Teig auf das Blech mit Backpapier stürzen und mit bemehlten Händen zu einem ca. 30 cm langen und 15 cm breiten Oval formen, dabei nicht zu viel drücken. Den Teig nochmals an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
6. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Stollen im Ofen (unten) in 50-60 Min. goldbraun backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Erst dann mit Puderzucker bestäuben. Er hält sich gut verpackt 1-2 Wochen.