



## **Blitzstollen mit Walnüssen und Cranberries**

### **Zutaten (für eine Stollenform, circa 20 Stücke)**

350 g Mehl (Typ 405)  
1 Pck. Backpulver  
175 g Butter  
300 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
250 ml Milch  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
50 g Kakaopulver  
175 g gehackte Walnüsse  
240 g Cranberries  
1 Prise Salz  
Abrieb einer unbehandelten Orange  
Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung (circa 25 Minuten - ohne Backzeit)**

Stollenform mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver sieben. Temperierte Butter mit Zucker und Eiern gut verschlagen, Milch hinzugeben, Lebkuchengewürz und Kakaopulver einrühren. Das gesiebte Mehl mit unterziehen. Gehackte Walnüsse und Cranberries mit etwas Mehl bestäuben, durchmischen, mit Kochlöffel unterheben, eine Prise Salz und den Abrieb von einer unbehandelten Orange einmengen.

Die Masse in eine vorbereitete Form füllen, im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad knapp 70 Minuten lang backen. Danach stürzen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und auf einer Glasplatte anrichten.

### **Nährwerte pro Stück**

321 kcal – 16 g Fett – 6 g Eiweiß – 42 g Kohlenhydrate – 3,5 BE

**Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.**