STOLLEN backen Anleitung & Rezept

KANN JEDER!



Copyright © 2018 by Jo Westman

Inhalt

STOLLEN backen Anleitung & Rezept	1
Erfolgsformel	4
Stimmen Stollen-Esser:o)	5
Mut Macher für alle Zweifler	6
Was brauchen wir – die TOP 13 Zutaten	9
Anleitung - Alle Schritte zum perfekten Stollen!	11
Die komplette Bilderreihe – Anleitung	14

Erfolgsformel

Die Erfolgsformel lautet:

13 Zutaten +
30 Minuten Zubereitungszeit
+ 60 Minuten Backzeit = **perfekter Stollen**

Stollen backen für Jedermann – dieser Stollen gelingt immer und ist günstig!

Stimmen Stollen-Esser:o)

Originalton...der Bruder meines Freundes Gerhard S. sagt: "...seit über 40 Jahren esse ich sehr gerne Stollen und freue mich immer auf die Weihnachtszeit. Ich habe hundert Sorten probiert. Darunter waren viele Bäckerstollen (auch die teuren!), auf Weihnachtsmärkten in gesamt Deutschland wenn wir unterwegs waren.

Dieser Stollen ist mein Favorit! Besonders toll, er ist nicht trocken und hat alles was ein echter Stollen braucht. Damit kann die Vorweihnachtszeit nur besser und gemütlicher werden!"

...das freut natürlich jede Bäckerin, in diesem Fall konnte ich das Lob an meine Mutter weiter geben, die bereitwillig die ersten Jahre bis zu 12 Stollen in der Heimküche gebacken hat. DANKE Mutti!

Deshalb entstand dieses E-Book – eine einfache Anleitung wie man Stollen selber backen kann und damit ist das Geheimnis um den perfekten Stollen wohl keines mehr. Alle die diesen selbst gebackenen Stollen probiert haben, wollen mehr davon:o)

Mut Macher für alle Zweifler

er liebt nicht den weihnachtlichen Duft in der kalten Vorweihnachtszeit beim Vorbeigehen am Bäckerstand?

Schon als Kind hat wohl jeder den süßen Weihnachtsduft geliebt und verbindet damit das gemütliche, warme "zu Hause Gefühl".

Früher dachte ich immer, nur Bäcker können einen echten Stollen backen. Aber dann kam die Wende;o)

Meine Mutter begann vor ca. 15 Jahren in der Vorweihnachtszeit nach dem Rezept einer Freundin (bei dieser hatte sie den leckeren Quarkstollen beim Kaffeekränzchen gekostet und fand ihn perfekt!) damit, selbst diesen tollen Stollen zu backen. Er gelang beim 1. Versuch perfekt und schmeckte wirklich sehr gut.

Ich bat meine Mutter für Freunde und Bekannte zu backen, so dass am Ende der Saison wohl zwei Duzend davon den Herd verlassen hatten.

Alle die ihn probierten waren durchweg begeistert und das, obwohl mancher kein Stollenfan war. Aber auch leidenschaftliche Stollenesser (bestes Beispiel mein Schwager in spé!) schmeckte dieser Stollen besser, als so mancher vom heimischen Bäcker!

Immerhin darf man nicht vergessen, auch die Bäcker backen nur 1x im Jahr zur Weihnachtszeit Stollen...

Also, warum soll es uns dann nicht gelingen?

Da die Stollenfangemeinde und meine Stollenbestellungen meiner Mutter langsam zu viel wurden, habe ich es selbst probiert.

Ich war erstaunt, wie einfach es ist und das Beste war wohl, der erste selbst gebackene Stollen sah nicht nur aus wie einer;o) sondern hat super geschmeckt.

Nun backe ich selbst jedes Jahr 2-5 Stollen und verschenke diese an Freunde und Bekannte.

Für alle *Nicht- und Wenig-Bäcker* unter Euch.

 ${f I}$ ch gehöre auch dieser Spezies an und war skeptisch vor meinem ersten Stollenbackversuch!

Es gelang wirklich alles auf Anhieb und der Stollen sah nicht nur sehr gut aus, sondern "schmeckte wie bei Muttern". Da kann man ruhig mal stolz sein :o)

> Doch nun genug erzählt - Los geht es, damit der Stollen fertig wird!

Was brauchen wir – die TOP 13 Zutaten

- 1. 500 g Mehl
- 2. 150 g Zucker
- 3. 250 g Speisequark 20% Fett
- 4. 2 St. Eier
- 5. 1 St. Butter
- 6. ½ Päckchen Zitronat
- 7. ½ Päckchen Orangeat
- 8. 1 x Backpulver
- 9. 1 x Vanillin Zucker wer mag Zitronenzucker
- 10. 1 Zitrone
- 11. 200 g Rosinen
- 12. 250 g Mandeln etwas
 Bittermandelaroma (Mandeln blanchiert & gehobelt)
- 13. 1 TL Salz

Hilfsmittel:

- Große Schüssel (Rührschüssel)
- Kleinere Schüssel für das Mehl
- Schüssel für die Rosinen im Rum
- Mittlerer Schneebesen
- Mittleres Sieb & Quirl für Mehl und Puderzucker
- Teigschaber oder großer Löffel
- Reibe (Microplaine z.B.) für Zitronenschale
- Kleiner Topf zum Butter erwärmen
- 1 Bogen Backpapier (Stück ca.
 - 40x60cm)
- 1 Backpinsel zum Buttern
- Küchenwaage

Anleitung - Alle Schritte zum perfekten Stollen!

- 1.500g Mehl in die mittlere Schüssel mit Hilfe von Sieb und dem Quirl sieben
- 2.1 Päckchen Backpulver mit dem Löffel unter das gesiebte Mehl verteilen
- 3. Rosinen waschen, abtropfen und in Rum einlegen
- 4. Vanillin-Zucker (Zitronenzucker) und 150g Zucker in die große Schüssel geben
- 5.250g Quark in die große Schüssel mit dem Zucker geben
- 6.Das Stück Butter (250g) im Topf bei geringer Wärme schmelzen
- 7. Zitronenschale komplett in die Schüssel mit dem Zucker & Quark reiben.
 - ACHTUNG nur das gelbe der Schale, das weiße ist bitter!
- 8.2 Eier (komplett Eigelb & Eiweiß) in die Zucker/Quark/Zitronenschale Schüssel
- 9.Zerlassene Butter auch in diese Schüssel **VORSICHT** die Butter darf nur zerlassen sein! Also nur bei Stufe 1 im Topf schmelzen
- 10.Alles mit dem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Es muss so lange gerührt werden, bis alles homogen verbunden ist siehe Bild Nr. 10
- 11. Wenn alles glatt gerührt ist, das gesiebte Mehl nach und nach in die Schüssel geben. Währenddessen weiter mit dem Schneebesen rühren.
 - WICHTIG: nicht alles auf einmal hinein schütten!
- 12. Wenn das komplette Mehl untergerührt ist, Schneebesen von der Masse befreien und nun brauchen wir die Hände. Ich setze mal voraus, dass diese vor dem Backen gründlich gewaschen wurden)

- 13.Jetzt die gehobelten Mandeln (sie sind gekauft bereits blanchiert & gehobelt) in die Masse geben und unterarbeiten. TIPP: Ich drehe immer mit einer Hand die Schüssel, deshalb kann ich eine Plastikschüssel mit Rand empfehlen, und knete mit der anderen Hand den entstehenden Teig von außen nach innen. Kann jeder machen wie er am besten zurechtkommt Hauptsache, alles wird gleichmäßig verteilt.
- 14. Orangeat und Zitronat dazu geben und weiter kneten
- 15.Erst danach die Rumrosinen dazu und ebenfalls gleichmäßig einkneten
- 16.**WICHTIG**: Lange kneten! Das ist entscheidend für die Qualität des Stollens. Der Teig muss schön geschmeidig sein und sollte so lange geknetet werden, bis sichtbar alles an Zutaten gleichmäßig verteilt ist und sich die Stollenmasse vom Schüsselrand löst.
- 17. Wenn das der Fall ist geht es schon ans Formen und Backen. Den Herd können sie jetzt schon Vorheizen auf 160 Grad Umluft (je nach Herd ist die Vorheizdauer verschieden)
- 18.Backpapier auf die Küchenarbeitsplatte legen und den Stollenteig siehe Bild in länglicher Form aus der Schüssel auf das Papier legen
- 19. Hände nun etwas bemehlen und den Stollenlaib in die Form bringen. Das geht ganz einfach siehe Bilder
- 20. Wenn der Stollen etwa die Form hat wie auf Bild XX, dann geht es an die Restformung mit einem einfachen Trick!
- 21. Mit der Hand auf Hochkant (wie bei Karate; o) siehe Bild Z, den Stollen ca. in der Mitte wie zu sehen eindrücken. Lassen sie sich dafür die nötige Zeit.
- 22. Nun wie auf dem nächsten Bild zu sehen, den vorderen Teil etwas platt drücken. Der Stollen hat nun vorne platt gedrückt ca. 5 cm und im hinteren Bereich die normale Höhe. Sieht komisch aus? Wie auf dem Bild? Dann ist es alles richtig!
- 23. Jetzt kommt der Trick! Einfach das Backpapier vorne an beiden Ecken festhalten und die flache Stollenseite über die hohe umschlagen.
- 24. Etwas vorsichtig das Papier zurückziehen und schon haben sie die perfekte Stollenform.
- 25. Sollten Risse da sein, diese vorsichtig zudrücken aber grundsätzlich nur noch etwas Feinkosmetik und dann ab in den vorgeheizten Herd.
- 26.60 Minuten bei 160 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen backen.

- 27. Die restlichen ca. 50g Butter wieder flüssig werden lassen, dabei den Topf von vorhin benutzen.
- 28. Stollen genau nach 60 Minuten aus dem Herd holen und samt Blech auf Brettchen setzten damit die Küchenplatte keine Brandflecken bekommt.
- 29. WICHTIG! Den Stollen NICHT abkühlen lassen, er muss unbedingt warm gebuttert werden. Das ist wichtig damit er sich auch möglichst lange hält.
- 30. Mit dem Backpinsel nun die flüssige Butter auf den Stollen streichen. Das möglichst sorgfältig und mehrfach machen, sodass keine Stelle vergessen wird. Also rundherum und oben, alles sorgfältig ein buttern!
- 31. Nun normalen Zucker am einfachsten mit der Hand gleichmäßig auf den gebutterten Stollen streuen. Der Stollen ist ja immer noch warm, deshalb weicht der Zucker durch, das ist gut so.
- 32. Zum Schluss das Sieb mit Puderzucker füllen und mit Hilfe des Quirls gleichmäßig den Stollen bepudern bis das gewünschte Ergebnis da ist.

FERTIG - und? War doch ganz einfach!

Wichtige Tipps zum 100%igen Gelingen und Aufbewahren

- Alle Schritte der Anleitung in der angegebenen Reihenfolge
- Herd rechtzeitig vorheizen auf 160 Grad
- Butter nur zerlassen nicht erhitzen!
- Lange kneten es geht zu kurz aber nicht zu lange! Es ist aber sehr wichtig 10-15 Minuten wenn alle Zutaten zusammen sind ist PFLICHT!
- WICHTIG Buttern & Zuckern sie den warmen Stollen, erst danach abkühlen lassen
- Aufbewahrung Stollen ohne Verpackung (keine Tüte oder Dose!!!)
 richtig abkühlen lassen. Erst danach in Frischhaltefolie luftdicht
 wickeln, dann in Alufolie oder Backpapier einschlagen und noch eine
 Papiertüte (Bäckertüte) darum. Wir holen beim Bäcker Faltboxen für
 die Stollen. Darin kann er gut gelagert werden. In einem kühlen,
 trockenen Raum aber nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Die komplette Bilderreihe – Anleitung

Alle Bilder - Copyright 2017 Internetagentur A. L.

Dank an die Rezeptgeberin Ruth L. die eine liebe und nette Gesprächspartnerin meiner Mutter ist. Außerdem ein Dankeschön an meine Mutti für die Geduld beim Fotoshooting in der heimischen Küche und die versteckten Qualitäten als Back-Fotomodell :o)

Danke Ruth & Mutti!















Bild10 glatt gerührt































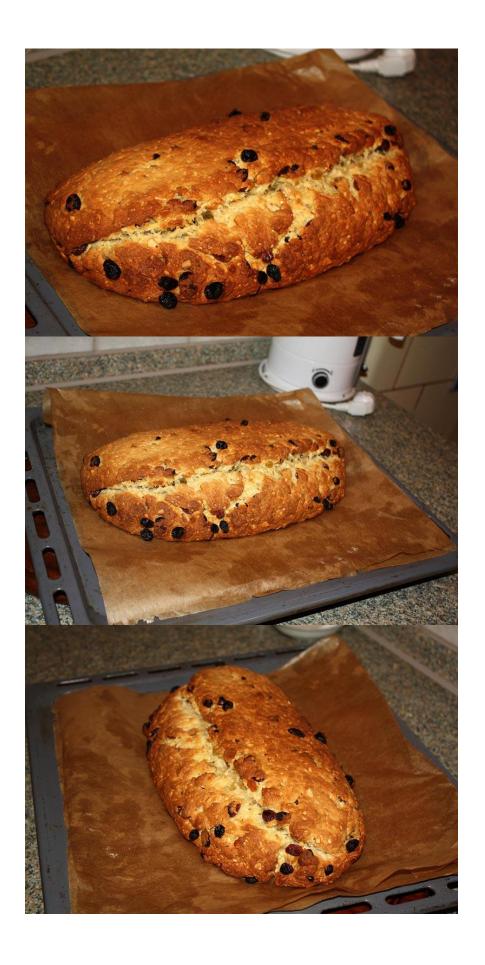


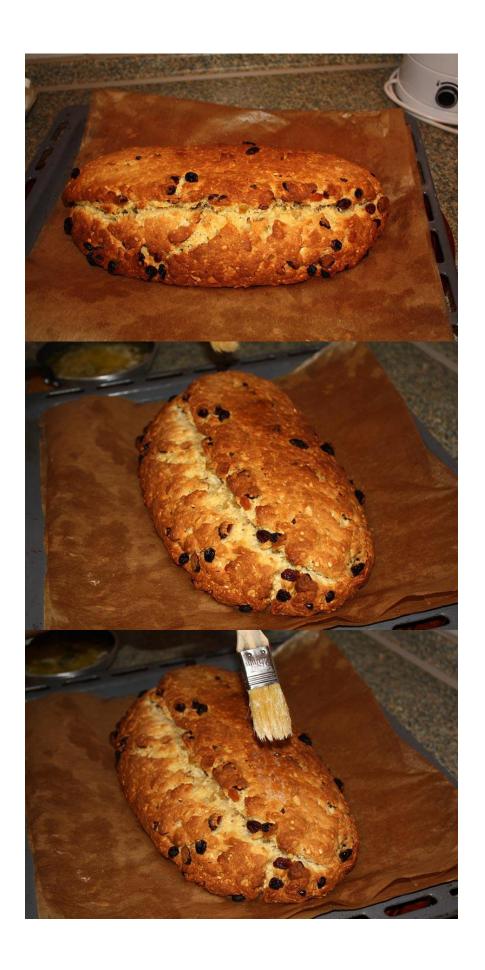


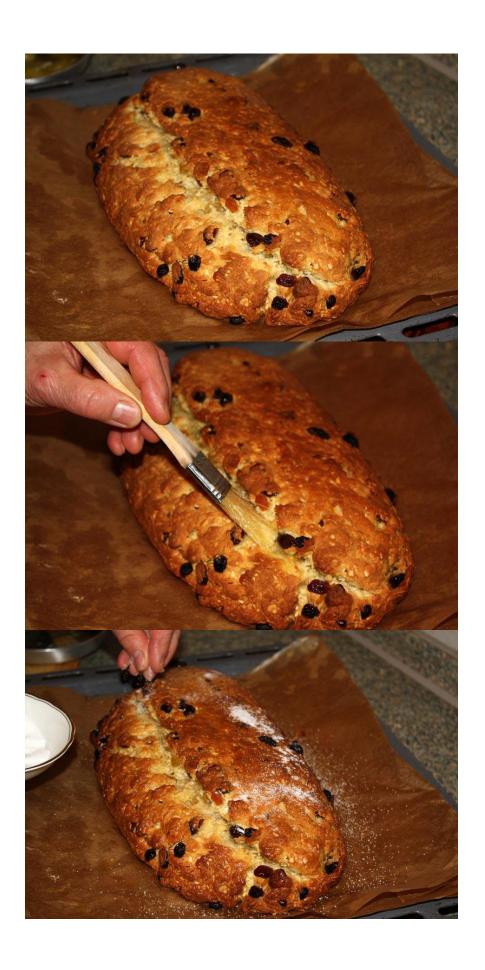




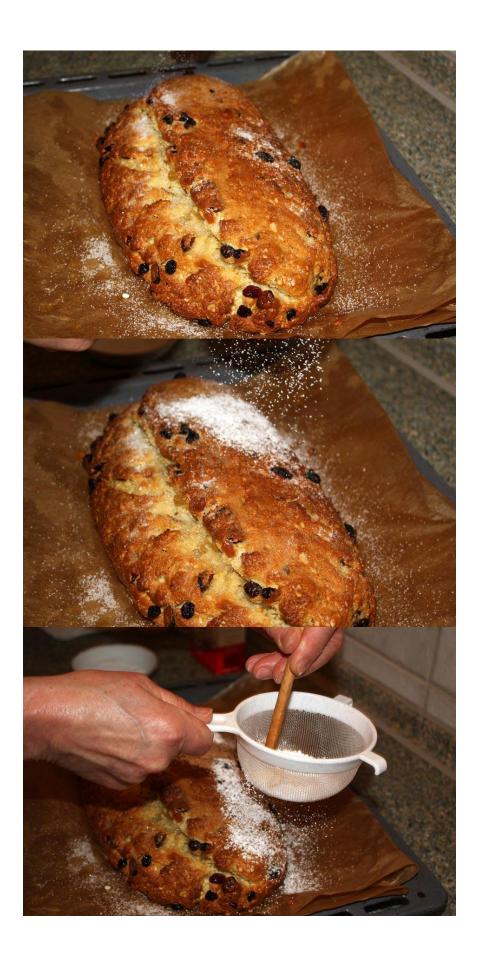


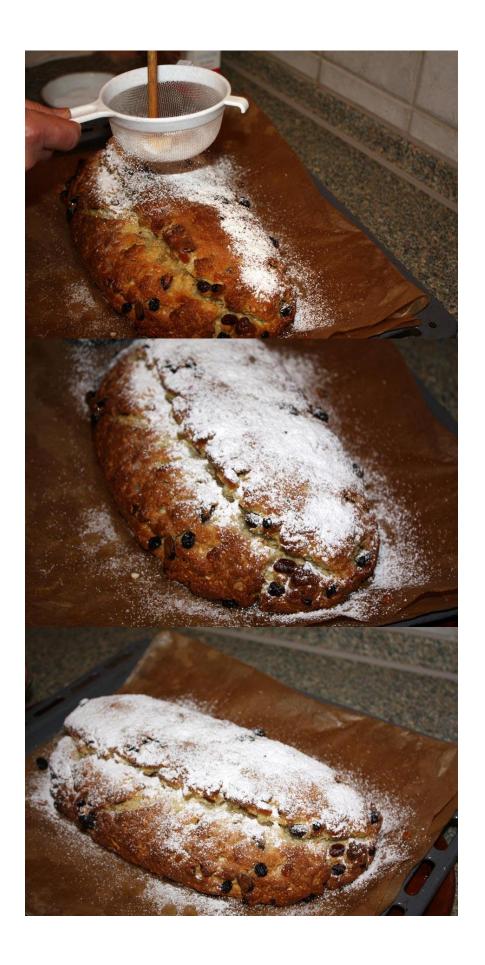














Stollen backen Rezept - KANN JEDER! Copyright © 2018 by Jo Westman.

Alle Rechte an Texten, Bildern, Grafiken und Cover für dieses Ebook Stollen backen Rezept – den kann Jeder liegen beim Autor & AL Internet Agentur

Es darf ohne Genehmigung oder Kauf nicht kopiert werden

Informationen & Download auf www.rezept-kochbuch.de/stollen-backen-rezept-ebook/ Buchtext und Cover design by AL Internet-Agentur

Digistor24 Produktnummer:

Erste Auflage: November 2018

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1