

Stollen aller Art

Index

Backpulver mit Ei.....	5	Ohne Treibmittel mit Ei.....	106
Backpulver ohne Ei.....	127	Ohne Treibmittel ohne Ei.....	174
Diabetiker Stollen.....	111	PS.....	179
Hefe mit Ei.....	56	Stollen - Fleisch.....	177
Hefe ohne Ei.....	129	Stollenfüllungen.....	175

Inhaltsverzeichnis

Stollen aller Art.....	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	1
Backpulver mit Ei.....	5
6 Mini-Stollen. 2 Ei.....	5
Adventsstollen 2 Ei.....	6
Amaretto - Quark Stollen 2 Ei.....	7
Amaretto Nougat-Stollen 2 Ei.....	8
Amaretto Nougat-Stollen 2 Ei.....	8
Backpulver-Stollen 2 Eigelb.....	9
Barbara Stollen 2 Ei.....	10
Berliner Quarkstollen 2 Ei.....	11
Christstollen 2 Ei.....	12
Einfacher Quarkstollen 2 Ei.....	13
Feststollen mit Marzipan 2 Ei.....	14
Früchtestollen 2 Ei.....	15
Großmutter's Ananas - Stollen 2 Ei.....	17
Honig - Dinkel - Stollen 2 Ei.....	17
Marzipan-Orangen-Stollen 2 Ei.....	18
Marzipanstollen- Muffins 2 Ei.....	19
Mini-Stollen 4 Ei + 1 Eigelb.....	20
Mohnstollen 2 Ei.....	23
Nougat - Stollen 2 Ei.....	23
Nuss-Stollen mit Birnen 1 Ei.....	24
Nussnougat Stollen 2 Ei.....	25
Pflaumen - Pistazien - Stollen 1 Ei.....	26
Quark - Früchte - Stollen 2 Ei.....	27
Quark - Schoko - Stollen 2 Ei.....	27
Quark - Stollen 2 Ei.....	28
Stollen, Quark - mit Pistazien 2 Ei.....	29
Quark Mandel Stollen 1 Ei.....	29

Stollen Quark	2 Ei	30
Quark Stollen, saftiger	2 Ei	31
Quarkstolle II	2 Ei	32
Quarkstollen	3 Ei	33
Quarkstollen	2 Ei	33
Quarkstollen	2 Ei	34
Quarkstollen	2 Ei	35
Quarkstollen	2 Ei	36
Tropischer Quarkstollen	2 Ei	37
Quarkstollen IV	2 Ei	38
Quarkstollen IX	3 Ei	38
Quarkstollen mit Marzipan	2 Ei	39
Quarkstollen mit Mohn	2 Ei	40
Quarkstollen VI	2 Ei	41
Quarkstollen VII	3 Ei	42
Quarkstollen VIII	3 Ei	43
Schneebälle	2 Ei	43
Schwarzwälder Stollen	3 Ei	44
Spekulatius - Stollen	3 Ei	45
Stollen	2 Ei	46
Stollen Muffins	2 Ei	47
Stollen Muffins	1 Ei	48
Stollenkranz	2 Ei	49
Stollenkranz	2 Ei	50
Weihnachtsstollen	2 Ei	51
Weihnachtsstollen (ca. von 1950)	1 Ei	52
Weihnachtsstollen II	2 Ei	53
Weihnachtswaffel	6 Ei	54
Zwergen - Quarkstollen	1 Ei	54
Zwergesquarkstollen	1 Ei	55
Hefe mit Ei		56
Apfel-Zimt-Stollen	2 Ei	56
Christstollen "Obermendiger Art"	5 Eigelb	56
Christstollen	1 Ei	57
Christstollen II	2 Ei	58
Christstollen III	1 Ei	59
Christstollen IV	2 Eigelb	60
Christstollen mit Marzipanfüllung	2 Ei	61
Christstollen, Rheinische	2 Ei	62
Christustolle	2 Eigelb	63
Dresdner Christstollen	1Ei + 1 Eigelb	64
Hefezopf ohne Nüsse	1 Ei + 2 Eigelb	65
Kalorienarmer Christstollen	1 Ei	66
Kalte Stolle	1- 2 Ei	67
Kathrins Christstollen	2 Ei	67
Kiepenkerl Stollen	2 Ei	69
Kinder-Stollen mit Schokolade	1 Eigelb	70
Kokosnussstollen	1 Ei	71

Leipziger Stollen	10 Ei	72
Mandelstollen I	1 Ei	73
Marzipan Stollen	1 Ei	73
Marzipan Stollen II	1 Ei	74
Marzipan- Fruchtiger Stollen	2 Ei 1 Eiweiß	75
Marzipan-Hefestollen	2 Eiweiß	76
Marzipanstollen 1 Ei		77
Marzipanstollen I	1 Ei	78
Marzipanstollen	2 Ei	79
Marzipanstollen Vollkorn-	3 Eigelb	80
Mohnstollen	1 Ei	81
Mohnstollen ‚Chris	3 Ei	82
Mohnstollen	1 Ei	83
Mohnstriezel	2 Ei	84
Nuss Stollen	1 Ei	85
Nussstollen	1 Ei	86
Oberlaaer Christstollen	3 Eigelb	86
Orangenstollen	1 Ei	87
Pflaumen - Marzipan - Stollen	1 Ei + 1 Eigelb	88
Pistazienstollen	2 Ei	89
Quarkstollen	1 Ei	90
Quarkstollen	1 Ei	91
Quarkstollen	2 Ei	91
Quarkstollen X	3 Eigelb + 2 Ei	92
Schoko-Stollen	1 Ei + 1 Eigelb	93
Stollen á la Opa Hansi	2 Ei + 2 Eigelb	94
Stollen- Muffin	1 Ei	95
Stollenmuffins	1 Ei	96
Stollensteine	1 Ei	97
Walliser Christstollen	1 Ei	98
Weihnachts-Stollen	2 Ei + 2 Eigelb	99
Weihnachtsstollen	4 Ei	100
Weihnachtsstollen 6 verschiedene Variationen	2 Eiweiß	101
Pistazien-Marzipan-Füllung		103
Orangen-Mandel-Füllung		103
Aprikosen-Walnuss-Füllung		104
Dattel-Nuss-Füllung		104
Nougat-Haselnuss-Füllung		104
Bunte Frucht Füllung		104
Weihnachtsstollen Bäckermeister Art	2 Ei	104
Ohne Treibmittel mit Ei		106
Amaretto - Nougat - Stollen	2 Ei	106
Christstollen - Parfait	4 Eigelb	107
Gewürzeisstollen mit Kirschen	2 Ei + 1 Eigelb	107
Kartoffel-Stollen	6 Ei	108
Leipziger Stollen	8- 10 Ei	109
Stollenknödel	4 Ei	110
Winterlicher Eisstollen mit in Rot- und Portwein eingelegte		110

Mini Mandelstollen	152
Mini-Stollen.....	153
Nougat Stollen.....	155
Omas Rosinenstollen	156
Orientalischer Stollen	157
Portwein - Marzipanstollen	158
Portwein-Marzipan-Stollen	159
Quark Früchte Stollen.....	160
Quarkstollen.....	161
Rosinenstolle.....	162
Rosinenstollen	162
Rosmarinstollen.....	164
Sächsischer Rosinenstollen.....	165
Sächsischer Stollen	165
Stollen.....	166
Stollen Dresdener ohne Zucker.....	167
Stollenkonfekt	168
Stollenrezept unserer Oma.....	169
Walnussstollen	170
Weihnachts-Marzipanstollen	171
Weihnachtsstollen mit Marzipan.....	172
Weihnachtsstollen von der Oma.....	173
Zimtmandelstollen	174
Ohne Treibmittel ohne Ei.....	174
Mohnstollen mit Rumrosinen	174
Stollenfüllungen.....	175
Stollenfüllungen.....	175
Füllung I:	176
Füllung II:	176
Füllung III:	176
Füllung IV:	176
Füllung V:	176
Stollen - Fleisch	177
Herzhafter Stollen.....	177
Speck, Kartoffel Käse Stollen 4 Ei.....	178
Würste ,Herzhafter Stollen.....	178
PS.....	179

Backpulver mit Ei

6 Mini-Stollen. 2 Ei

Bounty- Stollen
Man nehme:

200 g getrocknete Aprikosen
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
250 g Magerquark
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
100 g gehackte Mandeln
12 Bounty- Riegel
50 g Puderzucker
1 Esslöffel Kokosraspel
1 Esslöffel Schokoladenraspel

Backpapier und Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Teig werden das Mehl, Backpulver, die Eier, der Zucker, der Vanillin-Zucker, sowie Quark, Salz und 125 g der Butter in eine Rührschüssel gegeben. Die kleingeschnittenen Aprikosen und Mandeln werden bis auf gut 2 Esslöffel, die später zur Dekoration gebraucht werden, dazugegeben.

Nun werden alle Zutaten mit dem Knethaken und später mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeitet.

Den Backofen vorheizen: E-Herd 200°, Umluft 175°, Gas Stufe 3

Der Teig wird nun in 6 gleichschwere Stücke geteilt und zu Kugeln gerollt. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche werden die Kugeln zu Rechtecken flachgedrückt (ca 10cm x15cm)

Nun werden jeweils 2 Bounty hintereinander auf die Rechtecke gelegt, der Teig darum geklappt und an den Rändern ordentlich zusammengedrückt.

Nun werden die Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und ca 25-30 Minuten gebacken.

Die restliche Butter (75 g) wird geschmolzen und mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Stollen gestrichen. Danach bestäubt man sie mit dem Puderzucker und schließlich werden sie noch mit den restlichen Kokos- und Schokoladenraspeln und den Aprikosenstückchen bestreut.

Adventsstollen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

600 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Schnaps (Brasilianischer Zuckerrohrschnaps - Pitu), ersatzweise Rum
4 Tropfen Bittermandelöl
2 Ei(er)
175 g Butter, zimmerwarm

250 g Quark
150 g Rosinen
100 g Mandeln, gemahlen
150 g Mandeln, in Stiften
60 g Orangeat
60 g Zitronat
1 Zitrone(n), unbehandelt
1 TL Butter, für die Stollenhaube
50 g Butter
1 TL Zucker
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Rosinen in Pitu einweichen. Zitronenschale in feine Zesten hobeln. Das Mehl mit dem Backpulver, den Eiern, Quark, weicher Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Bittermandelöl in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss werden die gemahlene sowie gehobelt Mandeln, Orangeat, Zitronat und die Rosinen untergeknetet. Eine Stollenbackhaube wird ausgebuttert. Der vorbereitete Teig kommt hinein und wird gut angedrückt. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen, und die Form darauf stürzen. Im Backofen wird bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten gebacken, dann die Temperatur auf 180 Grad zurückdrehen und nochmals ca. 40-45 Minuten backen. Die letzten 15 Minuten die Stollenbackhaube abnehmen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit 50 g Butter u. 1 TL Zucker in eine Schüssel geben und zu dem Stollen stellen. Den Stollen aus dem Backofen nehmen, mit der flüssigen Butter bestreichen bis die Butter aufgebraucht ist. Den Stollen mit Puderzucker besieben.

17.11.02 Miguan CK

Amaretto - Quark Stollen

2 Ei

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
175 g Butter
2 Ei(er)
250 g Quark
50 g Zitronat, (evtl. gemahlen)
50 g Orangeat, (evtl. gemahlen)
100 g Haselnüsse, gemahlene
150 g Rosinen

5 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

Die Rosinen über Nacht im Amaretto einweichen. Alle Zutaten verkneten. Entweder einen Stollen formen oder in eine Stollenbackform geben. Bei 175 - 200°C ca. 60 Min. backen. Noch heiß mit reichlich zerlassener Butter bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Wer will, kann auch das Zitronat und Orangeat vorher im Mixer zerkleinern. Dann beisst man nicht drauf!

2.11.03 Sacklzement CK

Amaretto Nougat-Stollen 2 Ei

Zutaten für ca. 8 bis 10 kleine Stollen

200 g Nussnougat (schnittfest)

500 g Mehl

100 g gehackte Mandeln

1 TL löslicher Kaffee

2 Eier (Gr. M)

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

250 g fester Magerquark

Salz, 1 Päckchen Backpulver

175 g + 25 g weiche Butter

75 g Amarettini (kleine italienische Mandelkekse)

2 EL Amaretto- Likör

3 EL (30 g) Mandelblättchen

2-3 EL Puderzucker

Zubereitung

Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffee, Eier, Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, 1 Prise Salz, Backpulver und

175 g Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. Amarettini mit Likör beträufeln. Nougat in Stücke schneiden. Teig ca. 40 x 40 cm groß ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen, leicht eindrücken. Teig überschlagen und zum Stollen formen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C /Umluft: 175°C Gas: Stufe 3) ca. 40-45 Minuten backen. Mandeln rösten. 25 g Butter schmelzen. Stollen mit Butter bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Amaretto Nougat-Stollen 2 Ei

Zutaten für ca. 8 bis 10 kleine Stollen

200 g Nussnougat (schnittfest)
500 g Mehl
100 g gehackte Mandeln
1 TL löslicher Kaffee
2 Eier (Gr. M)
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
250 g fester Magerquark
Salz, 1 Päckchen Backpulver
175 g + 25 g weiche Butter
75 g Amarettini (kleine italienische Mandelkekse)
2 EL Amaretto- Likör
3 EL (30 g) Mandelblättchen
2-3 EL Puderzucker

Zubereitung

Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffee, Eier, Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, 1 Prise Salz, Backpulver und 175 g Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. Amarettini mit Likör beträufeln. Nougat in Stücke schneiden. Teig ca. 40 x 40 cm groß ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen, leicht eindrücken. Teig überschlagen und zum Stollen formen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C /Umluft: 175°C Gas: Stufe 3) ca. 40-45 Minuten backen. Mandeln rösten. 25 g Butter schmelzen. Stollen mit Butter bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

[Backpulver-Stollen](#)

[2 Eigelb](#)

Zutaten:

400 g Mehl,
1 Backpulver,
100 g gehackte Mandeln,
200 g Rosinen,
100 g Zitronat,
125 g Öl,
2 gr. Eigelb,
1/2 TL. Salz,
2 Vanillezucker,
2 TL. Zitronenschale,
1/4 Bittermandelaroma,
150 g Sauere Sahne,
1 EL. Butter,
2 - 3 EL. Staubzucker

Zubereitung:

Öl und Zucker verrühren. Eigelb und die Sauere Sahne unterrühren. Mehl, Mandeln und die Gewürze zugeben. Nun die Rosinen und das Zitronat unterkneten. Sofort einen Stollen formen, längs in der Mitte einen 1cm tiefen Schnitt ziehen und auf einem gut gefetteten, bemehlten Blech

Backen:

45 - 50 Minuten bei 175°C

Erkaltet mit zerlassener Butter bepinseln und mit Staubzucker bestäuben.

Barbara Stollen 2 Ei

500 g Mehl
1 Pack. Backpulver
250 g Quark
200 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise/n Salz
250 g Butter
2 Eier
1/2 klein. Flasche Zitronenaroma
1/2 klein. Flasche Arrakaroma
1/2 Teel. Zimt
1/4 Teel. Nelken; gemahlen
1/4 Teel. Muskatblüte; gemahlen
1/4 Teel. Kardamom; gemahlen
200 g Sultaninen
100 g Mandeln; gehobelt und etwas zerdrückt
50 g Haselnüsse; gemahlen
50 g Orangeat; Gewürfelt
50 g Zitronat; Gewürfelt

FÜR DEN GUSS

4 Essl. Puderzucker
1 Zitrone; den Saft

ERFASST *RK* AM 25.11.99 VON Iika Spiess

Mehl und Backpulver sieben, Quark etwas abtropfen lassen und dann mit allen zuerst genannten Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Sultaninen waschen und abtrocknen, mit den Mandeln, Haselnüssen, Orangeat und Zitronat mischen und dann in den Teig einkneten. Abschließend eine dicke Rolle formen (ca. 30 cm und 1 Stunde kühl

stellen.)

Die Backröhre auf 220 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Stollen formen, indem man den Teig etwas ausrollt, übereinander schlägt und dann zurechtdrückt (Alternative: gesamte Teigmasse in eine große Stollenform geben). Den geformten Stollen aufs Backblech legen und auf der untersten Schiene bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Dann eine Alufolie auf den Stollen legen und bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.

Anschließend die Folie entfernen und bei ausgeschaltetem Ofen in der Resthitze ca. 10 Minuten nachbacken. Puderzucker und Zitronensaft glatt verrühren und auf den noch warmen Stollen streichen. Wenn der Guss erkaltet ist, Stollen in eine Alufolie packen und ein paar Tage ruhen lassen.

Berliner Quarkstollen

2 Ei

Teig-

550 g Mehl

1 Packung. Backpulver

1 TL Kardamom (Zimt)

250 g Magerquark

200 g Zucker

175 g Butter (weich)

2 Eier

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

250 g Rosinen in Rum getränkt

50 g gewürfeltes Orangeat und- Zitronat

(ich habe 100 g Trockenobst- genommen)

100 g gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen

150 g flüssige Butter

Puderzucker

Rosinen, Trockenobst, Mandeln mischen und gemeinsam 1 Stunde ruhen lassen.

Quark, Zucker, Butter, Eier, Salz, Zitronenschale verrühren

Mehl, Backpulver und Kardamom in 1 Schüssel sieben und vermischen

Die Hälfte der Mehlmischung in die Quarkmischung rühren

Den Rest der Mehlmischung und die Rosinenmischung mit dem Quark verkneten.

Einen Stollen formen, auf Backpapier setzen und im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 70 Minuten backen.

Nach 25 Minuten den Stollen der Länge nach einschneiden und mit der Hälfte der flüssigen Butter bepinseln.

Nach der Backzeit den Stollen noch eine Weile im ausgeschalteten Ofen lassen; dann mit der restlichen Butter bepinseln und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Essen:

Am besten noch lauwarm; schmeckt auch prima mit Butter und Marmelade/Honig/Nutella(?)

Christstollen

2 Ei

Zutaten für 20 Scheiben:

375 g Weizenmehl Type 1050

125 g Instant - Haferflocken

1 Päckchen Backpulver

150 g Haushalts- oder Fruchtzucker

Mark einer 1/2 Vanilleschote

1 Prise Jodsalz

5 Tropfen Bittermandelöl

2 EL Rum

je 1 Msp. gemahlene Kardamom und gem. Muskatblüte

2 große Eier

175 g Margarine

250 g Magerquark

100 g Korinthen

200 g Rosinen

150 g gemahlene Mandeln

20 g weiche Butter zum Bestreichen

50 g Haushalts- oder Fruchtzucker zum Bestäuben

Mehl, Haferflocken und Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillemark, Salz, Bittermandelöl, Rum, Gewürze und Eier hineingeben.

Mit einem Teil der Mehlmischung zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die kalte Margarine in Flöckchen, den Quark, die Korinthen und Rosinen sowie die Mandeln geben.

Diese Zutaten mit der restlichen Mehlmischung bedecken und von der

Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch 1 EL Instantflocken unterkneten. Den Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Den Stollen auf der Zweiten Schiene von unten bei nunmehr 150-170 Grad Celsius etwa 50 Minuten backen.

Noch heiß dünn mit Butter bestreichen, dann mit Zucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eine halbe Scheibe enthält: Etwa 150 Kilokalorien, 3 g Eiweiß, 6 g Fett und 18 g anzurechnende Kohlenhydrate (1 1/2 BE).

Einfacher Quarkstollen

2 Ei

Zutaten für 25 Portionen

500 g Mehl
Pkt. Backpulver
2 Ei(er)
125 g Zucker
Pkt. Vanillezucker
250 g Quark
Prise Salz
etwas Rum
125 g Margarine
150 g Sultanine(n)
50 g Zitronat
125 g Mandeln
100 g Butter
125 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Margarine, Eiern, Quark, Rum, und Salz einen Knetteig zubereiten und mit den Sultaninen, den feingehackten Mandeln und dem Zitronat verkneten. Ausrollen und zum Stollen formen. Bei 190°C ca. 60 Min. backen. Mit Butter bepinseln und dick mit Puderzucker bestreuen.

4.2.02 Tkhonline

CK

Schade, die Angabe Backpulver ist ohne eine Menge.
Bei 500g Mehl wird wohl 1 (ein) Päckchen gemeint sein.
Nach dem Backen weiß ich mehr zu berichten!?

Norbert Lang

Kazik 08.12.03

Habe das Rezept ausprobiert

Ist total lecker.

Habe zwar eine Kleinigkeit abgewandelt - und zwar habe ich die Rosinen über Nacht in Rum eingeweicht und auch noch 100g getrocknete Pflaumen kleingeschnitten und mit dazugegeben.

Echt lecker.

Sollte auch mindestens zwei Wochen lagern.

na, das ist mal ein Rezept wie ich es mag: einfach, schnell und richtig lecker!! ich hab allerdings aus der Teigmenge zwei Stollen gemacht, so kann ich einen verschenken :-)) damit hat sich die Backzeit dann auf ca. 50 min. verkürzt.

hadassa.11.12.03

Feststollen mit Marzipan 2 Ei

Zutaten: Teig:

250 g Quark

150 g weiche Butter

150 g Zucker

500 g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Lebkuchengewürz

2 Eier

ausgekratztes Vanillemark

4cl Rum

250 g Korinthen

150 g Zitronat

100 g Mandelstifte

Füllung:

150 g Marzipanmasse

50 g Puderzucker

1/2 Vanilleschote

Außerdem:

125g Butter

75 g Puderzucker

Zubereitung: 1. Für die Füllung alle Zutaten verkneten, eine 30 cm lange Rolle formen, kalt stellen.

2. Quark, Eier, Vanillemark, Zucker und Rum mit Butter aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Gewürzen, Zitronat, Korinthen und Mandeln vermischen, unterkneten.

3. Einen ca. 30 cm langen Laib formen, mit der Handkante in der Mitte eindrücken, die Marzipanrolle hineingeben. Seitenteile darüber schlagen. Den Stollen auf einem Backblech im Ofen (180°) ca. 75 Min. backen. Nach 20 Min. mit zerlassener Butter bepinseln.

4. Restliche Butter auf den heißen Stollen streichen. Mit Puderzucker bestreuen.

Kalorien: Stck: 310 kcal.

Zubereitungszeit: 110 min.

Früchtestollen 2 Ei

Zutaten: (für 18-20 Scheiben)

Für die Füllung:

100 g getrocknete Apfelringe
6 EL brauner Rum
50 g Orangeat
50 g Zitronat
100 g Mandelstifte
100 g Korinthen
100 g Sultaninen
1 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
3 EL Zitronensaft
3 Eiweiß (Kl. L)

Für den Quarkteig:

500 g Mehl und
Mehl zum Bearbeiten
1/2 Pck. Backpulver
200 g weiche Butter und
Butter für die Stollenform
125 g Zucker
2 Eier (Kl. L)
1 TL dünn abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
Salz

250 g Magerquark (abgetropft)

Für die Oberfläche:

100 g Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

1. Die Apfelringe in kleine Würfel schneiden, mit dem Rum begießen und 2-3 Stunden ausquellen lassen. Orangeat und Zitronat fein hacken. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Eier, Zitronenschale und 1 Prise Salz unterrühren.
3. Den Quark mit der Mehlmischung und der Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle von ca. 25 cm Länge formen.
4. Apfelstücke, Mandelstifte, Orangeat, Zitronat, Korinthen und Sultaninen mit Zitronenschale, Zitronensaft und Eiweiß zu einer streichfähigen Masse vermengen, evtl. 1-2 EL Wasser untermischen.
5. Die Stollenform (36 cm Länge, im Fachgeschäft erhältlich) mit weicher Butter gleichmäßig auspinseln. Zweifach gefaltetes Backpapier (also 3 Lagen) in der Größe der Stollenform auf ein Backblech legen.
6. Die Teigrolle 30 cm breit in der Länge der Stollenform ausrollen. Die Trockenfrüchtefüllung darauf streichen, dabei ringsum einen 3 cm breiten Rand frei lassen.
7. Das Teigstück von einer der breiten Seiten her zu einer Rolle aufrollen, die Enden mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Die Teigrolle mit der Nahtstelle nach oben in die Stollenform drücken.
8. Die Stollenform mit der offenen Seite nach unten auf das Backblech stürzen und die Form fest auf den Teig drücken.
9. Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 225° C (Gas 4, Umluft 180° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 55-60 Minuten backen.
10. Die Butter bei milder Hitze schmelzen. Die Form vorsichtig von dem noch heißen Stollen abheben. Die Butter mit einem Pinsel auf den Stollen streichen. Zucker und Vanillezucker mischen und auf den Stollen streuen.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Stunden (plus Ruhezeit)

Brenn- und Nährwerte pro Scheibe (bei 20 Scheiben):

374 kcal / 1567 kJ

7 g Eiweiß

17 g Fett

44 g Kohlenhydrate

ca. 3,6 BE

Weihnachtsbäckerei (essen & trinken)

Gruß

Anja

Großmutter's Ananas - Stollen 2 Ei

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit!

Zutaten für 4 Portionen

100 g Butter

150 g Zucker

200 g Mehl

2 Ei(er)

1 kl. Dose Ananas

Milch, einige Löffel

1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Rührteig herstellen. Eine mit Papier ausgelegte Kastenform buttern und mit Ananas auslegen; den Teig darüber geben und bei 200 °C ca. 45 Minuten backen. Den Stollen aus der Form stürzen und mit Ananassaft tränken.

Tipp: Effektiver ist es, die Menge zu verdoppeln.

16.12.02 Dragonfly-Lady CK

Honig - Dinkel - Stollen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

150 g Honig

2 Ei(er)

200 g Quark (Magerquark)

100 g Rosinen

100 g Korinthen

100 g Mandeln, gemahlen

1 Msp. Salz

1 Msp. Kardamom

1 Msp. Muskat

1 Msp. Zimt
500 g Dinkel oder Weizen, frisch gemahlen
1 Pck. Backpulver
30 g Butter, zerlassen
30 g Honig, heiß

ZUBEREITUNG

Butter, Honig, Eier und Quark schaumig rühren. Rosinen, Korinthen, Mandeln und die Gewürze dazugeben, zuletzt das Mehl mit dem Backpulver unterkneten.

Einen Stollen formen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und 15 Minuten ruhen lassen. Dann den Stollen im Gasbackofen abbacken. Backen: Stufe 2 (180 °C); Backzeit: ca. 55 Minuten.

Nach dem Backen sofort mit zerlassener Butter und heißem Honig bestreichen.

Tipp: Den Stollen einige Tage durchziehen lassen.

19.11.03 Dragonfly-Lady CK

Marzipan-Orangen-Stollen 2 Ei

500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
2 Eier; (Gew.-Kl. 3)
150 g Zucker
1 pn Salz
1 Pk. Vanillin-Zucker
2 TI Orangenschale (gibt's gerieben zu kaufen)
200 g Butter oder Margarine
150 g - weiches Fett davon (3)
50 g - davon (4)
250 g Magerquark
40 g Pistazien; (1)
20 g Pistazien; (2)
100 g Mandeln; mit Haut
200 g Marzipan-Rohmasse
2 EI Puderzucker bei Bedarf mehr
Backpapier

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Eier, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Orangenschale, Fett (3), Quark, Pistazien (1) und Mandeln zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Pistazien (2) hacken, mit Marzipan verkneten und zur Rolle formen. Teig auf bemehlter Fläche zum Oval (ca. 30x40 cm) ausrollen. Marzipan drauflegen, Teig darüber schlagen und zum Stollen formen.

Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen zuerst 10 Minuten backen. Dann bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten weiterbacken. Fett (4) schmelzen und den noch warmen Stollen damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

: Pro Person ca. : 310 kcal
: Pro Person ca. : 1300 kJoule
: Eiweiß : 7 g
: Fett : 16 g
: Kohlenhydrate : 34 g

: Zubereitungs-Z.: 2 Stunden
: E-Herd: Grad: 200°C
: Gas: Stufe: 3
: Umluft: Grad: 175°C

Marzipanstollen- Muffins

2 Ei

Zutaten für 12 Muffins

300 g Mehl
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
50 g geriebene Mandeln, davon 2 Bittermandeln
100 g Fruchtemix (z.B. von Schwartau)
3 Esslöffel Amaretto
2 Teelöffel Stollengewürz
100 g flüssige Margarine
100 ml Milch
2 Eier
50 g flüssiger Honig
100 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
Vanille
150 g Marzipanrohmasse in 12 Portionen aufgeteilt
Puderzucker

Zubereitung

Den Fruchtemix mit dem Amaretto und dem Stollengewürz verrühren und durchziehen lassen.

Das Mehl mit den Mandeln, und dem Backpulver mischen.

In einer anderen Schüssel die Eier mit der Milch, der Margarine, dem Zucker, den Gewürzen und dem Honig verquirlen.

Die flüssige Mischung zum Mehl geben, den Fruchtemix zufügen und alles vorsichtig vermengen, nicht zu viel rühren, die Masse soll nicht glatt sein, es darf lediglich kein Mehl mehr sichtbar sein.

Die Hälfte des Teigs auf 12 Muffeinsförmchen verteilen, Marzipan darauf geben und mit dem restlichen Teig bedecken.

Im gut! vor geheizten Ofen bei 190° C ca. 20 Min. backen, auskühlen lassen und mit reichlich Puderzucker bestäuben - frisch verzehren.

Am besten ein Muffeinsblech verwenden und mit Papierförmchen auslegen, die es inzwischen auch mit verschiedenen weihnachtlichen Motiven gibt.

Mini-Stollen 4 Ei + 1 Eigelb

Verführerische

Zutaten:

250 g Rosinen, verlesen *)
100 ml Rum *)
150 g Schweineschmalz
50 g Butter

FÜLLUNG I

50 g Walnusskerne, gehackt *)
50 g getrocknete Pflaumen, grob
zerkleinert *)
50 ml Rum*
50 g Marzipanrohmasse
25 g Zucker
1 pk Vanillezucker
5 dr Backöl Bittermandel

FÜLLUNG II

50 g Paranüsse *)
50 g Korinthen *)
50 ml Weinbrand *)
50 g Marzipanrohmasse,
feingewürfelt
25 g Zucker
1 pk Vanillezucker
5 dr Backöl Bittermandel
25 g Belegkirschen, halbiert

FÜLLUNG III

50 g Kokosraspel *)
50 g Aprikosen, getrocknet und
gewürfelt *)
75 ml Orangensaft *)

1 sm Banane
25 g Zucker
1 pk Vanillezucker
5 dr Backöl Zitrone
20 g Pistazien, gehackt

-AUS BRANDTEIG-

250 ml Wasser
100 g Butter
25 g Zucker
125 g Weizenmehl Typ 405
3 Eier

UND RÜHRTEIG-

150 g Schweineschmalz
50 g Butter
100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 Ei
1 Eigelb
4 dr Backöl Zitrone
4 dr Backöl Bittermandel
0.5 ts Christstollen- Gewürz
650 g Weizenmehl Typ 405
1 pk Backpulver

AUSSERDEM

200 g Butter, zerlassen
Puderzucker
Die Maßeinheiten

Zubereitung:

VORARBEIT: Die Zutaten (mit "*" gekennzeichnet) für die Füllungen über Nacht einweichen lassen. Vor dem Backen das Schweineschmalz und die Butter zerlassen und kalt stellen.

ZUBEREITUNG BRANDTEIG

Wasser, Butter und Zucker zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis ein glatter Kloß entstanden ist. Den Teigkloß etwas 1 Minute erhitzen (abbrennen). Der Teig wird fester und es muss sich eine dünne Haut am Topfboden zeigen. Den Teigkloß in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer

die Eier nach und nach in den heißen Teig einarbeiten. Der Brandteig muss stark glänzen und so vom Löffel abreißen, dass Spitzen hängen bleiben. Evtl. noch ein wenig von einem verquirltem Ei einarbeiten bis die Beschaffenheit des Teiges richtig ist.

ZUBEREITUNG RÜHRTEIG

In das wieder fest gewordenen Fett (Schmalz + Butter) nach und nach mit dem Handrührer Zucker und Vanillezucker rühren. So lange rühren, bis die Masse weißschaumig ist. Nach und nach das Ei, Eigelb, Backöle, Christollengewürz hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben. 1/3 des Mehls davon unterrühren. Den Rest auf die Arbeitsfläche geben und BEIDE Teige zu einem glatten Teig zusammenkneten. Die eingeweichten, abgetropften Rosinen zum Schluss unterkneten.

Den Teig Dritteln, jede Drittel halbieren. Zu einem Rechteck von 25 x 15 cm ausrollen, mit einer der Füllungen belegen, von der kürzeren Seite her aufrollen. Stollen formen und auf einem mit Backpapier belegtes Backblech legen. Strom: Backen 150-170° C (250_ C vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 50 Minuten Stollen sofort nach dem Backen mit etwas von 200 g zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Vorgang wiederholen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

I Marzipanrohmasse zu zwei Rechtecken von 20 x 10 cm ausrollen und zwei Teigstücke damit belegen. Walnusskern- und Pflaumenstücke mit dem Zucker, Vanillezucker und Backöl vermengen und auf die mit Marzipan belegten Teigplatten verteilen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG II

Paranusstücke und Korinthen mit dem feingewürfelten Marzipan, Zucker, Vanillezucker, Backöl und den Belegkirschen vermengen und auf die Teigplatten verteilen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG III

Die Banane schälen, pürieren und auf die zwei Teigplatten verteilen. Kokosraspel und Aprikosenstücke mit dem Zucker, Vanillezucker, Backöl und den gehackten Pistazien vermengen und auf das Bananenpüree verteilen. ANMERKUNG Anstelle von 6 kleinen Stollen (zwei für jede Füllung) kann man auch einen großen Stollen backen. Dafür dann die Menge für die Füllung verdreifachen. Sehr lecker schmeckt auch die Füllung I, wenn zum Einweichen der Pflaumen anstatt Rum, Madeira genommen wird. Mein persönlicher Favorit))

Mohnstollen

2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

200 g Butter
125 g Zucker
1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben
1 Prise Salz
2 Ei(er)
250 g Quark (Magerquark)
500 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Mandeln, gehackt
100 g Orangeat, fein gehackt
100 g Zitronat, fein gehackt
250 g Mohn - Back
Zum Bestreichen:
200 g Butter, zerlassen
100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Eier und Quark nacheinander unterrühren. Mehl mit gesiebttem Backpulver, Mandeln, Orangeat und Zitronat unterkneten (mit den Knethaken des Mixers oder mit den Händen).

Teig auf bemehlter Fläche ca. 35 x 35 cm ausrollen, Mohnback darauf streichen, den Teig zum Stollen aufrollen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Heißluft 180° C) ca. 50 bis 60 Min. backen.

Sofort nach dem Backen mit 100 g zerlassener Butter betreiben und mit 50 g Puderzucker bestäuben, einwickeln und kalt stellen. Am nächsten Tag mit dem Rest der Butter bestreichen und dem Rest des Puderzuckers bestäuben.

8.2.03 Henrietta

CK

Nougat - Stollen

2 Ei

Weihnachtsgebäck

Zutaten für 20 Portionen

200 g Nougat (Nuss-Nougat)
500 g Mehl
100 g Mandeln, gehackte
1 TL Kaffee, löslicher
2 Ei(er)

125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Quark (Magerquark)
1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
75 g Kekse (Amarettini)
2 EL Amaretto
30 g Mandeln (Blättchen)
Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffeepulver, Eier, Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, Salz, Backpulver und 175 g Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Amarettini mit Amaretto beträufeln. Nougat in Stückchen schneiden.

Teig zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen, leicht eindrücken und den Teig zu einem Laib formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Stollen darauf legen. (Ich benutze eine Stollenform, geht einfacher)

Im heißen Backofen (E-Herd: 200° C/Gasherd: Stufe3) ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Restliche Butter schmelzen. Stollen herausnehmen und mit der Butter bestreichen. Mandelblättchen darüber streuen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben

29.11.03 Annieone CK

Nuss-Stollen mit Birnen 1 Ei

Füllung:

200 g getrocknete Birnen
5 EL Birnensaft
je 100 g geh. Haselnüsse und Mandeln
50 g Zucker
1 TL Zimt
1/2 TL Nelken
6 EL Sahne
150 g Marzipanmasse

Teig:

250 g Quark
5 EL Milch
1 Ei
1/8 l Öl

100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
400 g Mehl
1 Backpulver
Butter
Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung: 1. Für die Füllung: Birnen hacken und mit Saft beträufeln. Mandeln, Nüsse, Zucker, Gewürze und Sahne untermischen. Marzipan in hauchdünne Scheiben schneiden.

2. Für den Teig: Quark, Milch, Ei, Öl, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl nach und nach unterziehen, mit Backpulver zu geschmeidigem Teig verarbeiten.

3. Teig ausrollen, mit Marzipanscheiben und Mandel-Birnenmasse belegen. Von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen, die doppelte Rolle auf ein gefettetes Blech setzen. Im Ofen bei 180° in 55 Min. backen.

4. Den noch heißen Kuchen mit Butter und Puderzucker garnieren.

Kalorien: Stck. 400 kcal.

Zubereitungszeit: 95 min.

Nussnougat Stollen 2 Ei

Zutaten für 1 Stollen
500 g Magerquark
100 g Bananenchips
2 Eier
500 g Mehl
1 Essl. Backpulver
75 g Zucker
2 Msp. Muskatblüte
120 g Nutnougatcreme
100 g Mandeln, gehackt

Außerdem
1/2 Essl. Lebkuchengewürz
1 Essl. Puderzucker
50 g Butter

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Quark gut abtropfen lassen. Die Bananenchips hacken. Beides mit Eiern, Mehl, Backpulver, Zucker, Muskatblüte, Nussnougatcreme und den gehackten Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem Stollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen etwa 60 Minuten backen.

Lebkuchengewürz und Puderzucker mischen. Die Butter zerlassen und den Stollen damit bestreichen. Mit der Puderzuckermischung bestäuben.

Zum Stollen evtl. Nussnougatcreme reichen.

Pflaumen - Pistazien - Stollen 1 Ei

(Diabetiker)

Zutaten für 1Portionen

200 g Backpflaumen, halbweich & entsteint

3 EL Orangensaft

80 g Pistazien

250 g Mehl

65 g Mandeln, gemahlen

½ Pck. Backpulver

1 m.- große Ei(er)

½ Flasche Buttervanille-Aroma

1 Prise Salz

75 g Süßstoff (Diabetikersüße, zusätzlich nochmals 12g!)

100 g Butter oder Margarine, weich

125 g Quark (Magerquark)

Mehl, für die Arbeitsfläche

Fett, für das Blech

1 Trockenpflaumen in Würfel schneiden. Mit Orangensaft beträufeln und ziehen lassen. Pistazien hacken.

Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Ei, Vanille-Aroma, 1 Prise Salz, 75 g Diabetikersüße, Fett in Flöckchen und Quark zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Zuletzt Pflaumen und Pistazien unterkneten.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Stollen formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Dann bei 175 °C (Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit 12 g Diabetikersüße bestäuben.

Pro Portion ca. kcal 160

kJ 670

Eiweiß 3 g

Fett 8 g
Kohlenhydrate 18 g

Von: Dragonfly-Lady

Quark - Früchte - Stollen 2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

150 g Butter, weiche
150 g Zucker
2 Ei(er)
250 g Quark (Magerquark)
1 TL Zitrone(n) - Schale, gerieben
1 Pck. Vanillezucker
50 g Aprikose(n), getrocknet
50 g Zitronat
50 g Orangeat
50 g Mandeln, gehackt
50 g Haselnüsse, gehackt
100 g Rosinen
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier unterrühren. Den Quark, die Zitronenschale und den Vanillezucker untermengen. Die Nüsse und Trockenfrüchte evtl. klein hacken (das geht gut mit den Nüssen zusammen in der Mulinette) und ebenfalls untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, eine Hälfte unterrühren, die andere Hälfte unterkneten. Den Teig zu einem Stollen formen und bei ca. 200°C 45 min. backen. Garprobe machen! Wenn der Stollen noch lauwarm ist, dick mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Der Stollen hält sich gut verpackt mindestens eine Woche.

8.11.02 Sivi CK

Quark - Schoko - Stollen 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Zucker
2 EL Rum
1 Pck. Vanillezucker

2 Ei(er)
250 g Quark, (20% Fettgehalt)
225 g Butter oder Margarine
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
1 Pck. Zitrone(n) - Aroma
1 Prise Salz
100 g Schokolade, (Schokotröpfchen oder gehackte Schokolade)
Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig ab in die Stollenform und bei 150 Grad Umluft ca. 50-60 min backen.
Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.
Normalerweise sagt man, dass ein Stollen ca. 2 Wochen in Alufolieziehen soll. Das habe ich bei diesem leider noch nicht geschafft. Er war immer innerhalb einer Woche weggeputzt.

19.11.03 Snoopy-75 CK

Quark - Stollen 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen
500 g Mehl
200 g Butter
2 Ei(er)
200 g Zucker
250 g Quark
¼ Backpulver
125 g Mandeln, gemahlen
250 g Sultanine(n)
100 g Zitronat
1 Msp. Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten (kann etwas klebrig sein, ist aber OK). Stollen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180°C ca. 1 h backen.

7.11.02 Meret CK

Stollen, Quark - mit Pistazien

2 Ei

(für Diabetiker)

Zutaten für 10 Portionen

75 g Pistazien

200 g Marzipan - Creme (für Diabetiker geeignet, aus dem Reformhaus)

500 g Mehl, (Type 405)

1 Pkt. Backpulver

2 Ei(er)

1 Prise Salz

150 g Süßstoff (Diabetiker-Süße)

1 Pkt. Orange(n) - Back

200 g Butter, weiche

250 g Quark (Magerquark)

50 g Mandeln, gehackte

50 g Mandeln, ganze mit Schale

ZUBEREITUNG

25 g Pistazien fein hacken und mit dem Marzipan verkneten. Beiseite stellen.

Mehl und Backpulver mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier, Salz, 150g Diabetiker-Süße und Orangeback hineingeben und mit einem Teil des Mehls verrühren. 150g Butter und Quark zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln und 50g Pistazien unterkneten.

Teig oval ausrollen, dabei in die Mitte längs eine Vertiefung drücken. Marzipan in der gleichen Größe ausrollen und auf den Quarkteig legen. Zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Ofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3 / Umluft: 180°C) zunächst 10 min. backen. Dann weiter im Ofen (E-Herd: 175°C / Gas: Stufe 2 / Umluft: 160°C) weiter 45 min. backen.

Restliche Butter schmelzen und den heißen Stollen damit bestreichen und mit 30g Diabetiker-Süße bestäuben.

Pro Scheibe ca. 1260 Joule/300 Kalorien; Eiweiß: 7g; Fett 16g; Kohlenhydrate: 29g; anzurechnende BE=(Broteinheit): 2

26.12.03 Nike2046 CK

Quark Mandel Stollen

1 Ei

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

50 g ganze Mandeln m. Haut

20 g getrocknete Aprikosen

200 g + etwas Mehl

½ Päckchen Backpulver
75 g gemahlene Mandeln
1 Ei (Gr. M), 1 Prise Salz
½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
75 g + 12 g Diabetikersüße
100 g weiche Butter/ Margarine
125 g Magerquark
Backpapier

Zubereitung:

1. Ganze Mandeln grob hacken. Aprikosen fein würfeln. 200 g Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen. Ei, Salz, Aroma, 75 g Diabetikersüße, Fett in Flöckchen und Quark zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verarbeiten. Gehackte Mandeln, bis auf 1 TL, und Aprikosen unterkneten.
2. Teig auf wenig Mehl zum Stollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175°C/
Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 °C (Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) 35-40 Minuten fertig backen.
3. Stollen auskühlen lassen. Mit 12 g Diabetikersüße bestäuben und mit restlichen Mandeln bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

kcal 140, kJ 580, Eiweiß 3, Fett 8, KH 12, Broteinheiten 1

Stollen Quark **2 Ei**

Ideal als Mitbringsel!

Zutaten für 24 Portionen
250 g Obst (gemischtes Backobst)
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 Ei(er), (Gewichtsklasse 3)
1 Prise Salz
½ TL Zimt
1 Msp. Kardamom
1 Zitrone(n), unbehandelt, davon die Schale
1 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
250 g Quark (Magerquark)
50 g Mandeln, gehackt
2 EL Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Backobst in feine Würfel schneiden. Mehl und Backpulver mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier, Gewürzzutaten und Zucker hineingeben. Mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verrühren. 150 g Fett in Stückchen, Quark, Backobst und Mandeln zufügen. Alles verkneten.

Stollen (15-30cm lang) formen, auf ein gefettetes Backblech setzen (natürlich geht auch Backpapier). Eventuell eine stabile Schiene aus Alufolie um den Stollen legen, damit er seine Form behält. Ideal wäre natürlich eine Stollenbackform. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 ° c / Gasherd Stufe 2) 60-80 Minuten backen.

Restliches Fett schmelzen und den heißen Stollen damit bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben. Fertig!!!!

Natürlich kann man den Stollen auch mit Marzipan füllen. Man kann auch die Mandeln weglassen und durch andere Nüsse oder Orangeat und Zitronat ersetzen.

17.11.02 Experimentiererin

CK

Quark Stollen, saftiger

2 Ei

Für 20 Scheiben

50 g getrocknete Aprikosen

50 g Rosinen

1 Vanilleschote

125 g Butter oder Diätmargarine

50 g Schneekoppe-Diabetiker-Süße

2 Eier

400 g Weizenmehl (Type 550)

250 g Magerquark

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

1 TL abgeriebene Schale

von 1 unbehandelten Zitrone

1/2 TL Schneekoppe flüssige Süßkraft

30 g grüne Pistazienkerne

1/4 Fläschchen Rumaroma

1 Päckchen Backpulver

Fett für die Form

1 EL Schneekoppe Fruchtzucker

Zubereitungszeit 105 Minuten

1. Die Aprikosen würfeln. Aprikosen und Rosinen mit 50 Milliliter kochendem Wasser übergießen und abgedeckt stehen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das weiche Fett und die Diabetiker-Süße schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen mit jeweils 1 Esslöffel Mehl unterrühren.

2. Eine Kastenform (30 Zentimeter Länge) einfetten. Den Backofen auf 175 °° (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Quark, Salz, Zitronenschale, flüssige Süßkraft, Pistazien, Rumaroma, Aprikosen und Rosinen samt Sud unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver unterkneten.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen 55 bis 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Fruchtzucker bestreuen und ganz abkühlen lassen.

Pro Stück
40/177 kJ/kcal
5 g Eiweiß
7 g Fett
21 g Kohlenhydrate
1 g Ballaststoffe
2 BE

Wer die typische Stollenform haben möchte, knetet etwa 50 Gramm Mehl mehr unter den Teig und formt daraus einen Stollen, der dann auf einem Backblech gebacken wird. Die Garzeit verringert sich um etwa 10 Minuten.

Quarkstolle II 2 Ei

500 Gramm Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
250 Gramm Butter in Stücken geschnitten
Fläschchen Bittermandelaroma Hackteig herstellen
Saft einer Zitrone
1 Messerspitze gemahlener Kardamom
1 Messerspitze Muskatblüte
250 Gramm Quark
150 Gramm gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
250 Gramm Sultaninen (oder Rosinen und Korinthen gemischt)

Das Mehl auf ein Brett sieben, mit dem Backpulver vermischen, Salz, Eier, Butter und Bittermandelaroma untermengen - einen Hackteig herstellen. Die restlichen Zutaten unterkneten - zuletzt die Sultaninen mit Mehl bestäuben und unterkneten

Stollen formen und auf gefettetem oder mit Backpapier ausgelegten Blech bei ca. 200°C im Umluftherd 75 Min. backen.

Den warmen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Vanille- und Puderzucker bestreuen.

Die Rosinen über Nacht in Rum einweichen - ergibt ein besonders gutes Aroma

Quarkstollen

3 Ei

Zutaten: 500 g Mehl

1 Pck Backpulver

100 g gem Mandeln

250 g Quark

150 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Fläschchen Butter-Vanille Aroma

3 Eier

200 g Butter

Zubereitung: Teigzutaten zu einem Mürbeteig zubereiten.

Bei 175° C ca. 60 Minuten backen.

Mit zerlassener Butter bestreichen

Wenn der Stollen kalt ist, mit viel Puderzucker bestreuen

www.toppkieker.de

Quarkstollen

2 Ei

125 g Butter

200 g Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillin

250 g trockenen Quark

125 g Mandeln

1 Fläschchen Rum Aroma

1 Fläschchen Zitronenöl

500 g Mehl

1 Päckchen Backin

Knetteig herstellen und in die gefettete Stollenform geben.

Bei 180 Grad eine Stunde backen.

Etwas erkalten lassen und mit zerlassener Butter bestreichen.
Anschließend dick mit Puderzucker bestreuen
Wer möchte und wem es schmeckt, kann dem Rezept auch gerne noch in
Rum eingeweichte Rosinen und Zitronat und Orangeat zufügen.

Quarkstollen 2 Ei

220 g Butter
180 g Zucker
2 Eier
180 g Magerquark
310 g Mehl
12 g Backpulver
30 g Haselnüsse; fein gerieben
1 Prise/n Salz
Zimt
Zitronenschale

DEKOR

100 g Geschmolzene Butter
Zimtzucker
Puderzucker

PUNSCH

1200 ml Weißwein
800 ml Rotwein
250 g Zucker
400 ml Schwarzer Tee
1 Orange
1 Zitrone
75 ml Rum
25 ml Arrak; Reißchnaps

ERFASST *RK* AM 26.11.99 VON Iika Spiess

Mit der Hand die zimmerwarme Butter mit Zucker, Gewürzen, Nüssen und den Eiern verkneten, dann den Quark dazugeben. Das Backpulver und das Mehl sieben, zur Masse dazugeben und den Teig kneten, bis alle Zutaten schön vermengt sind. Den fertigen Teig anschließend in etwas Mehl länglich formen. Eine Stollenform für 1 kg Teig oder auch eine beliebige Kastenform mit Butter bestreichen.

Den Teig in die Länge der Form rollen und einlegen. Den Quarkstollen im Ofen bei 175 - 180 ° C ca.60 Minuten backen. Nach dem Backen und Auskühlen mit geschmolzener Butter bestreichen und

mit Zimtzucker und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Punsch, Weißwein, Rotwein, Zucker und schwarzen Tee auf ca. 60 ° C erwärmen. Orange und Zitrone hauchdünn schälen, und die Schalenteile (ohne die weiße Innenschale!) in Rum und Arrak ca.1 Stunde einlegen.

Den ausgepressten Saft der Orange und der Zitrone in den erwärmten Wein zugeben und das Fruchtfleisch, das oben schwimmt, mit einem feinen Sieb entfernen.

Den Herd außschalten und den Alkohol mit den Zitruschalen durch ein Sieb geschüttet zugeben. Schalen bitte nicht ausdrücken, da sonst die Bitterstoffe mit in den Punsch kommen.

Quarkstollen 2 Ei

(Rezept von meiner Oma, Manuela)

Für zwei Kastenformen:

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
200 g Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Rum (eher mehr!!)
abgeriebene Schale 1 Zitrone
2 Eier
175 g Butter
250 g Quark
200 g Sultaninen
100 g gehackte Mandeln
50 g Orangeat
50 g Zitronat

Am Abend vorher die Rosinen in Rum einlegen.

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Dann den Quark unterrühren. Zitronenschale und Mehl unterkneten. Zum Schluss die Mandeln, das Zitronat und Orangeat.

Der Teig ist sehr zäh!

Den Teig halbieren und in zwei mit Backpapier ausgekleidete Kastenformen geben.

bei 150°C (Umluft) ~2 h (unbedingt Stäbchenprobe machen!)

Noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Quarkstollen 2 Ei

Zutaten:

600 g Mehl
1 T. Backpulver
200 g Zucker
1 T. Vanillinzucker
1 Pr. Salz
2 cl. Rum
4 Tr. Bittermandelöl
2 Eier
175 g Butter
250 g Quark
150 g Rosinen
100 g gemahlene Mandeln
150 g gehobelte Mandeln
geriebene Schale einer Zitrone
1 Teel. Butter
2 Eßl. Semmelbrösel für die Form

Zubereitung:

Das Mehl wird mit dem Backpulver auf ein Backblech gesiebt. Mit der Hand stellt man eine Mulde her, gibt Eier, Quark, weiche Butter, Zucker, Salz, Vanillinzucker, Zitronenschale und Bittermandelöl dazu und verknetet alles rasch zu einen glatten Teig. Zum Schluss werden die gemahlene Mandeln sowie die gehobelten Mandeln und die in Rum getränkten Rosinen rasch untergeknetet. Eine Stollenbackform wird ausgebuttert und mit Semmelbrösel ausgestreut. Der Teig kommt hinein und wird gut ange-drückt. Ein Backblech wird mit Pergamentpapier ausgelegt und die Form darauf gestürzt. Im Backofen bei ca. 200° C ca. 30 Min. gebacken, dann die Temperatur auf 180°C zurückdrehen und nochmals ca. 40-45 Min. Es ist ratsam kurz vorher die Form abzunehmen. Den Stollen auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

Schöne Grüße
Ms. Dumdidum

Das Rezept wurde vor ein paar Jahren in Sat1 im Frühstückfernsehen ge-backen. Das Rezept wurde im Videotext gestellt.

Ich habe den Stollen auch schon ein paar mal gebacken und muss sagen, der schmeckt lecker...

Tropischer Quarkstollen

2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

- 100 g Mango(s), getrocknet
- 100 g Ananas, getrocknet
- 100 g Papaya, getrocknet
- 100 g Mandeln (Stifte)
- 3 EL Rum, braun
- 40 g Chips (Bananenchips)
- 2 EL Bananenlikör (Creme de Bananes)
- 100 g Marzipan - Rohmasse
- 1 Orange(n), unbehandelt
- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 2 m.- große Ei(er)
- 525 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 250 g Quark (Magerquark)
- 40 ml Ananassaft
- 40 g Chips (Kokoschips)

ZUBEREITUNG

Mango, Ananas und Papaya grob hacken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und zu den Früchten geben. Mit dem Rum übergießen, gut mischen und 2 Stunden marinieren, dabei öfter umrühren. Bananenchips in der Mulinette grob mahlen und mit dem Bananenlikör unter das Marzipan arbeiten. Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen.

Butter, 100 g Puderzucker, geriebene Orangenschale und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl und Backpulver sieben und zusammen mit dem Quark, 2 EL Orangensaft und den marinierten Früchten zur Butter geben und rasch unterkneten.

Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40x30 cm ausrollen. Marzipan in kleinen Stücken auf dem Teig verteilen. Den Teig von der kurzen Seite her fest aufrollen.

Teigrolle mit der Naht nach oben in eine gefettete Stollenform von 30 cm Länge legen. Mit der Teigseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 1 Stunde backen (Gas 3, Umluft 50 Min. bei 175°C). dabei 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Stollenform abnehmen.

Ananassaft und restlichen Puderzucker aufkochen und den heißen Stollen damit bestreichen. Die Kokoschips auf den Stollen streuen. Den abgekühlten Stollen mit Puderzucker bestreuen.

3.5.04 Bashiba CK

Quarkstollen IV 2 Ei

Zutatenangaben ausgelegt für 20 Portionen:

200 g Butter
2 Ei(er)
200 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
500 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
500 g Quark
500 Aroma, Zitrone
200 g Rosinen
125 g Mandeln, fein gehackt
1 Msp. Nelken, gemahlen
2 EL Rum, (oder Rumaroma)
1 Pck. Orangeat, klein gehackt
1 Pck. Zitronat, klein gehackt

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben. Quark und Zitronenaroma darunter geben. Teig aus der Schüssel nehmen und restliche Zutaten darunter kneten. Eine Stollenform einfetten und mit Semmelbrösel einstreuen. Den Teig gut durchgeknetet in die Stollenform geben. Bei 190 C ca. 60 bis 70 min backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Quarkstollen IX 3 Ei

500 Gramm Mehl
100 Gramm Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
200 Gramm Zucker
3 Eier
250 Gramm Magerquark
200 Gramm Rosinen

1 Päckchen Vanillinzucker
50 Gramm gehacktes Zitronat
1 Päckchen Zitronenschalenaroma
200 Gramm kalte Butter
125 Gramm Puderzucker
1 Esslöffel Rum

Das Mehl erst mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, dann den Zucker, die Eier und den abgetropften Quark unterrühren. Die Rosinen heiß waschen, trockentupfen und dann mit dem Vanillinzucker und dem Zitronat unter den Teig rühren. Die Butter in Stückchen unterkneten.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, wobei eine Seite dicker sein soll, als die andere. Die dickere Seite wird über die dünnere geschlagen.

Nun den Stollen auf ein gefettetes Backblech legen und in einer Stunde goldbraun backen.

Den Puderzucker mit dem Rum verrühren und den abgekühlten Stollen damit bestreichen

Quarkstollen mit Marzipan 2 Ei

Für den Teig:

50 g Schweineschmalz
100 g Butter
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
je 1 Messerspitze gemahlener Zimt, Kardamom und Piment
2 Eier
250 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Zucker
Schale einer halben unbehandelten Zitrone
4 Tropfen Bittermandelöl
3 EL Rum
250 g Korinthen
150 g gewürfeltes Zitronat
100 g gestiftelte Mandeln
Mehl zum Bestäuben

Für die Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Kirschwasser
50 g kandierte Kirschen

30 g geschälte Pistazien

Für die Garnierung:

etwa 150 g Butter zum Backen und zum bepinseln

Zucker und Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Für die Füllung Marzipan mit Puder- und Vanillezucker sowie Alkohol glatt verkneten. Kirschen fein hacken, samt den Pistazien untermengen. Alles zu einer 4 cm dicken, knapp 30 cm langen Rolle formen.

Für den Stollen Schmalz mit Butter Schmelzen und auf Handwärme abkühlen lassen. Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen mischen. Eier mit Quark, Vanillezucker, Zucker, Zitronenschale, Mandelöl und Rum cremig aufschlagen und samt dem gerade noch flüssigen Fett in das Mehl kneten.

Korinthen waschen, gut abtrocknen und mit Zitronat und Mandeln in einer trockenen Pfanne etwas anwärmen. Mit Mehl bestäuben und schnell unter den Teig mengen.

Teig zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen und mit den Handkanten der Länge nach in der Mitte eindrücken. Mit dem Teigroller den Spalt noch etwas ausrollen, so dass sich an den Längsseiten ein größerer und ein kleinerer Wulst bilden.

Marzipanrolle neben den großen Wulst legen. Den übrigen Teig so darüber schlagen, dass die beiden Wülste leicht versetzt nebeneinander liegen.

Rechts und links mit den Handkanten leicht einkerben.

Elektro-Ofen auf gut 175° vorheizen. Den Stollen mit der Wölbung nach oben in die gut gebutterte Stollenform legen. Auf der unteren Schiene des heißen Ofens (E=175°/Gas= Stufe 2-3) 65-75 Minuten backen.

Nach 20 Minuten den Stollen öfters mit der flüssigen Butter bestreichen und nach dem Backen die übrige Butter darauf verstreichen. Sofort mit Zucker bestreuen und abkühlen lassen. Danach dick mit Puderzucker bestäuben.

Den Stollen anschließend in Alufolie wickeln und in einem Frischhaltebeutel oder in einer Dose luftdicht verpacken. Er sollte mindestens 3 Wochen an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank!) durchziehen. Der Quarkstollen ist ungefähr 3 Monate haltbar.

Quarkstollen mit Mohn

2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

200 g Butter, weich

150 g Zucker

1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben

1 Prise Salz

2 Ei(er)

250 g Quark (Magerquark)

500 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Mandeln, geschält, gemahlen
100 g Orangeat, fein gehackt
100 g Zitronat, fein gehackt

Für die Füllung:

250 g Mohn - Back

Zum Bestreichen:

200 g Butter

100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Weiche Butter mit Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Nacheinander Eier und dann Quark unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit Mandeln, Orangeat und Zitronat unterkneten. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und Mohnback aufstreichen. Teig aufrollen, etwas flach drücken und zu einer Seite von der Mitte her flach rollen. Diese Seite zur Mitte hin einschlagen und andrücken.

Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Heißluft 180° C) ca. 50 - 60 Min. backen.

Sofort mit 100 g zerlassener Butter bestreichen und mit 50 g Puderzucker bestäuben, einwickeln und kalt stellen.

Am nächsten Tag nochmals mit 100 g zerlassener Butter und 50 g Puderzucker bestäuben.

8.12.03 Henrietta

CK

Quarkstollen VI

2 Ei

Zutaten

500 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Msp. Zimt

1 Msp. Muskat

1 Msp. Kardamom

1/2 abger. Zitrone

150 g Zucker, Pr. Salz

1 Vanillezucker

2 Eier

4 EL Rum

2 EL Zitronensaft

375 g Quark

125 g Margarine o. Butter

50 g Schmalz

150 g Korinthen

250 g Rosinen

125 g geh. Mandeln

150 g Zitronat

50 g Butter

100 g Puderzucker

Zubereitung

Aus den Zutaten von Mehl bis Schmalz einen Knetteig herstellen.

Rosinen, Korinthen, Mandeln und Zitronat nun unter den Teig kneten und zu einem Stollen formen. Nun auf ein gefettetes Blech legen und backen.

Backzeit: ca. 60 - 70 Min. bei 175 - 180 Grad untere Schiene

Butter heiß werden lassen, und sofort nach dem backen den Stollen bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben

Quarkstollen VII

3 Ei

Zutaten für 8 Portionen

500 g Mehl

250 g Quark

175 g Zucker

175 g Margarine

3 Ei(er)

1 Pck. Backpulver

n. B. Mandeln, gestiftel

n. B. Rosinen

Butter, ausgelassen

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Zucker, Margarine und Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren. Den Quark und Zitronensaft dazu geben. Danach das Backpulver mit dem Mehl mischen und unterkneten. Nun wer mag Mandeln oder in Mehl gewälzte Rosinen dazu geben. Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestreuen. Teig auf dem Blech als Stollen (oder wie ein Brot) formen. Sollte der Teig zu klebrig sein ruhig noch Mehl mit einarbeiten.

Bei Mittelhitze ca.1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Etwas Butter auslassen (am schnellsten in der Mikrowelle!) und über den Stollen Pinseln und sofort gesiebten Puderzucker darüber streuen.

Stollen ist ja vor allem hier in Sachsen als Weihnachtsstollen bekannt. Lasst Euch also von dem Namen nicht abschrecken, denn diesen Stollen kann man immer essen. Er geht super schnell und wird halt in Form eines Stollens auf Backblech gelegt!

27.5.02 Monika M.

Quarkstollen VIII

3 Ei

500g Mehl
1 P. Backpulver
100 g Mandel, gemahlen und geröstet
250 g Quark
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
3 Eier
200g Butter

Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und in eine gefettete Stollenform geben. Bei 175 C (vorgeheizt) ungefähr 60 Minuten backen. Nach dem Backen stürzen und noch warm mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Liebe Grüße
Lilliane

Schneebälle 2 Ei

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
250 g Quark/ Schichtkäse
2 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
125 g Butter
100 g gehackte Haselnüsse/ Mandeln/ Walnüsse/ oder gemischte Nüsse
100 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat

Zum Bestreichen: 4 EL zerlassene Butter
Zum Bestreuen: 6 EL Puderzucker

Den Quark abtropfen lassen. Die Rosinen heiß waschen und abtropfen lassen. Zitronat und Orangeat klein hacken.

Das Mehl mit dem Backpulver auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und den Quark, die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf den Mehlrand schneiden und die gehackten Nüsse darüber streuen. Die Rosinen mit dem Zitronat und Orangeat zum Mehl geben. Alles zu einem trockenen, festen Teig verkneten und diesen zugedeckt 20 min ruhen lassen.

Den Teig in 4 Teile teilen und jedes zu einer Rolle formen. Jede Rolle in 16 gleichgroße Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel mit glatter Oberfläche formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (nicht zu weit auseinander setzen).

Bei Umluft 200°C 12-15 min backen.

Noch heiß mit Butter bestreichen, dann auf dem Blech eng zusammenschieben und mit Puderzucker bestreuen.

Dies sind unsere Favoriten. Ein Weihnachten ohne diese beiden gibt es bei uns nicht.

LG Manuela

Schwarzwälder Stollen

3 Ei

Zutaten für 1 Stollen

2 Gläser (a 720 ml) Sauerkirschen

2 Packungen (a 45 g) Schoko Dekor Borke, zartbitter

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

175 200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillin Zucker

3 Eier (Größe M)

325 g Magerquark

40 g Hagelzucker

Zubereitung

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Schoko Dekor Borke grob hacken. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. 150 g Fett, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin Zucker, Eier und Quark zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 38 x 32 cm) ausrollen. Kirschen und Schokolade auf 2/3 des Teiges streuen, so

dass beim Aufrollen auf dem letzten 1/3 keine Füllung ist. Teig von der schmalen Seite her aufrollen und zu einem Stollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Stollen im vorgeheizten Backofen bei 200°C 1- 1 1/4 Stunden backen. Nach ca. der Hälfte der Backzeit Stollen mit Backpapier bedecken.

25- 50 g Fett in einem Topf schmelzen. Hagelzucker, 25 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin Zucker mischen. Stollen aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit dem flüssigen Fett bestreichen. Mit der Zuckermischung dick bestreuen. Stollen auskühlen lassen.

Spekulatius - Stollen

3 Ei

Zutaten für 25 Portionen

250 g Quark
2 Vanilleschote(n)
200 g Margarine / Butter
75 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 Ei(er)
Orange(n) - Schale, abgerieben
500 g Mehl
3 TL Backpulver
100 g Spekulatius
100 g Haselnüsse
50 g Pistazien, gehackt
200 g Marzipan - Rohmasse
1 Ei(er)
6 EL Orangensaft

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Vanilleschoten auskratzen, zusammen mit dem Quark, der Margarine, Puderzucker, Eier, Salz, abger. Orangenschale, Mehl und Backpulver zu einem lockeren Teig verkneten.

Für die Füllung Spekulatius fein hacken, die Haselnüsse mahlen. Die Marzipan-Rohmasse mit dem Ei und dem Orangensaft zu einer glatten Masse verkneten. Die Nüsse, den Spekulatius und die geh. Pistazien untermengen.

Den Teig halbieren, jede Hälfte zu einem Quadrat ausrollen und mit der Hälfte der Spekulatiusmasse bestreichen. Die Teigstücke aufrollen und jeweils in eine gefettete Stollenform mit der Naht nach oben setzen. Die Stollenform auf ein Backblech stürzen.

Im heißen Backofen bei 200 C° 45 Min. backen, nach 35 Min. die Stollenform abnehmen und mit zerlassener Butter bestreichen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben und erkalten lassen.

25.11.03 Perle

CK

hallo, ich habe den Spekulatius-Stollen gebacken und verkostet.
war ganz lecker, nur würde ich beim nächsten mal lieber gute Butter
nehmen anstelle der Margarine. die Butter gibt dem Stollen mehr Saftig-
keit.

also nächstes Jahr gibt es den Stollen bestimmt wieder!!

danke für das Rezept!

liebe Grüße

Zauberkatze 29.12.03 CK

Stollen 2 Ei

mit Backpulver

Zutaten für 15 Portionen

375 g Rosinen

100 ml Rum

1 Pck. Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Pck. Amaretto - Aroma

1 Msp. Nelken, gemahlene

1 Msp. Kardamom, gemahlen

1 Msp. Ingwer, gemahlen

1 Msp. Muskat, , gemahlen

1 Msp. Zimt, , gemahlen

1 Pck. Orange(n) - Fruchtschale

2 Ei(er)

250 g Butter

250 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Zitronat

1 Pck. Orangeat

250 g Mandeln, gemahlen

2 Pck. Marzipan - Rohmasse

1 Pck. Puderzucker

Zum backen des Stollen braucht ihr noch 500 g Mehl...

Sorry habe ich vergessen

ZUBEREITUNG

Rosinen über Nacht in den Rum einweichen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Amaretto-Aroma, Salz, Nelke, Kardamom, Ingwer, Muskatnuss, Zimt, Orangenfrucht, Eier, 150 g Butter, Quark, mit einem Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigerster dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend Zitronat, Orangeat, Mandeln und Rosinen vorsichtig mit der Hand unterkneten.

Den Teig zu einem Rechteck formen und das ebenfalls zu einem Rechteck geformte Marzipan auf dem Teig legen.

Danach den Teig so zusammen falten das sich eine Stollenform ergibt.

Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backofen auf 250°C vorheizen und bei 160 - 180°C ca. 50 - 60 Minuten backen.

Den Stollen sofort nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen, denn Vorgang nach belieben wiederholen.

18.11.03 Big Daddy CK

wie viel Mehl kommt dran?

Zum backen des Stollen braucht ihr noch 500 g Mehl...

Sorry habe ich vergessen

oh mein Gott, wie viel ist denn das? ich hab hier einen stollen, mit dem ich den Weihnachtsmann erschlagen könnte! die halbe menge reicht dicke!
sillyheart 12.12.03

Stollen Muffins 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Früchte - Mix

2 TL Gewürzmischung für Stollen

2 EL Rum

100 g Butter, (zerlassene)

2 Ei(er)

50 g Zucker

150 g Honig

100 ml Milch

350 g Mehl

2 TL Backpulver

Salz

Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Den Früchtemix mit dem Stollengewürz und dem Rum in einer Schüssel mischen und 20 min ziehen lassen. In einer andern Schüssel die anderen Zutaten (Butter, Eier, Zucker, Honig, Milch, Mehl, Backpulver, Prise Salz) zu einem glatten Teig rühren. Jetzt die eingeweichten Früchte untermischen. Den Teig in eine gefettete Muffinform oder Papierförmchen füllen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 20 min backen. Nach dem Abkühlen die Muffins mit Puderzucker bestäuben.

11.12.03 Kati80

CK

Stollen Muffins 1 Ei

Für den Brandteig

125ml Wasser,
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
1 EL Zucker 2-3Eier (Größe M)

Für den Rührteig

75 g Butter oder Margarine ,
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz,
1 Ei (Größe M) 1
Msp. gemahlener Zimt,
1 Msp. gemahlene Nelken,
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. Muskatblüte (Macis)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
125 g Rosinen,
50 g gewürfeltes Zitronat (Sukkade)
50 g abgezogene, gehackte Mandeln
Zum Bestreichen: 50 g Butter
Zum Bestäuben: 2 EL Puderzucker

Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Mehl sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem Kloß rühren. Unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben.

Nach und nach Zucker und Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter-

arbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben.

Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker/Vanillin-Zucker und Salz dazugeben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

E i untermischen und Gewürze untermischen Mehl mit Backpulver mischen portionsweise auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren. Zuletzt Rosinen, feingehacktes Zitronat und Mandeln untermischen.

Brandteig und Rührteig mit Handrührgerät mit Knethaken miteinander verrühren Den Teig in 12 Muffinförmchen (gefettet) geben. (Muffinblech auf dem Rost in den Backofen schieben).

Ober-/Unterhitze;

etwa 180 °C (vorgeheizt) Heißluft:

etwa 160 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit; etwa 25 Minuten.

Die Muffins nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen, dann aus dem Muffinblech lösen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben, erkalten lassen.

Ich habe diese Muffins schon öfters gebacken und meine Familie und Gäste haben die Stollenmuffins für gut befunden.

LG Barbie

vom 22.09.2004 21:13

Stollenkranz

2 Ei

Zutaten für 30 Portionen

175 g Butterschmalz

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Ei(er)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

½ Flasche Bittermandelöl

1 EL Orange(n) - Schale, abgerieben
3 Becher Früchte - Mix (à 100 g)
100 g Rosinen
100 g Mandeln, gemahlen
500 g Quark
50 g Puderzucker
75 g Butter oder Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butterschmalz, Zucker, Vanillinzucker und Eier verrühren. Den Quark esslöffelweise zufügen.

Mehl, Backpulver, Salz mischen. Mit Bittermandel und Orangenschale zur Quarkmasse geben. Früchtemix, Rosinen, Mandeln mischen, einarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen, in eine gefettete Kranzform (26 cm Ø legen. Die Enden zusammenfügen, ca. 60 Minuten backen.

Den heißen Kranz mehrmals einstechen und mit flüssiger Butter einstreichen. Mit Puderzucker bestäuben, auskühlen lassen. In Alufolie mindestens 5-6 Tage ruhen lassen.

Man kann an Stelle von Quark auch Frischkäse nehmen, oder halb Quark und halb Frischkäse.

22.5.03 Elisabeth Wh

CK

Stollenkranz

2 Ei

Zutaten für 30 Portionen

175 g Butterschmalz
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Ei(er)
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
½ Flasche Bittermandelöl
1 EL Orange(n) - Schale, abgerieben
3 Becher Früchte - Mix (à 100 g)
100 g Rosinen
100 g Mandeln, gemahlen
500 g Quark
50 g Puderzucker
75 g Butter oder Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butterschmalz, Zucker, Vanillinzucker und Eier verrühren. Den Quark esslöffelweise zufügen.

Mehl, Backpulver, Salz mischen. Mit Bittermandel und Orangenschale zur Quarkmasse geben. Früchtemix, Rosinen, Mandeln mischen, einarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen, in eine gefettete Kranzform (26 cm Ø legen. Die Enden zusammenfügen, ca. 60 Minuten backen. Den heißen Kranz mehrmals einstechen und mit flüssiger Butter einstreichen. Mit Puderzucker bestäuben, auskühlen lassen. In Alufolie mindestens 5-6 Tage ruhen lassen.

Man kann an Stelle von Quark auch Frischkäse nehmen, oder halb Quark und halb Frischkäse.

22.5.03 Elisabeth Wh

CK

Weihnachtsstollen 2 Ei

Quarkstollen, ganz einfach

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
0.33 TL Salz
4 Tropfen Bittermandelöl
½ EL Rum
½ TL Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
1 Msp. Muskat
1 Msp. Kardamom
2 Ei(er)
125 g Butter
50 g Fett (Rindertalg)
250 g Quark, (20%)
250 g Rosinen
100 g Mandeln, gehackte
50 g Zitronat
50 g Orangeat
Zum Bestreichen:
50 g Butter, zerlassene
50 g Puderzucker, gesiebt

ZUBEREITUNG

Rindertalg in kleine Würfel schneiden und auslassen. Vorsicht! Nur bei kleiner Hitze, darf nicht anbrennen oder räuchern. Kalt stellen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Gewürze mischen, mit Butter, Quark, Talg, Eiern zu einem Teig verrühren. Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln unterkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, etwas Mehl unterarbeiten.

Zu zwei kleinen Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen (Ober-Unterhitze, 170°C) 50 - 60 Minuten backen. Gleich nach dem Backen mit der flüssigen Butter bestreichen und Puderzucker darüber sieben. Gut in Alufolie einwickeln und mindestens eine Woche kühl lagern.

1.12.03 Mezzo

CK

Weihnachtsstollen (ca. von 1950) 1 Ei

Zutaten

Teig

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

oder

1/2 Fläschchen Backöl Vanille-Aroma

etwas Salz

1 Fläschchen Backöl Rumaroma

1 Fläschchen Backöl Zitrone

3-4 Tropfen Backöl Bittermandel

1 Ei

4 El. entrahmte Frischmilch oder Wasser

1 Päckchen Soßenpulver Vanille

100 g Margarine

50 g Rinderfett

(der Stollen klappt auch schon mit 75g Margarine)

125 g Quark

200 g Rosinen,

Korinthen oder getrocknetes Mischobst

Zum Bestreichen

etwas zerlassene Margarine

Zum Bestäuben

etwas Puderzucker

Zubereitung

Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei und das mit der Flüssigkeit angerührte Soßenpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine, das feingehackte Rinderfett, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst.

Man bedeckt die Früchte mit Mehl, drückt alles zu einem Kloss zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten

Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird zu einer ovalen Platte ausgerollt, zum Stollen geformt und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 70 - 80 Minuten bei schwacher Mittelhitze Sogleich nach dem Backen bestreicht man den Stollen mit zerlassenem Fett und bestäubt ihn mit Puderzucker.

Weihnachtsstollen II

2 Ei

Zutaten:

125 g Korinthen

175 g Butter

250 g Rosinen

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanille Zucker

250 g Quark

2 Eier

4 Tropfen Bittermandelöl

2 Schütten Zucker

1 ausgepresster Saft Zitrone

1 Schuss Rum (nicht zu knapp)

150 g Mandeln

100 g Zitronat

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

Rezeptur:

Rosinen und Korinthen werden gewaschen, - danach abtropfen lassen.

Mehl und Backpulver sieben.

In die Mitte des Mehls geben:

Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Bittermandelöl, Rum, Zitronensaft, Zimt und Eier. Mehl und Zutaten verarbeiten, die Butter in kleinen Stückchen dazugeben.

Quark, Korinthen, Rosinen, Mandeln Zitronen mit allem verkneten und dann zu einem Stollen formen.

Ofen vorheizen.

Stollen auf ein Blech mit Al-Folie legen. Bei mittlerer Hitze (Achtung bei hoher Temperatur verbrennen leicht die Rosinen und Korinthen !) ungefähr 1 Stunde backen und mit einem Stab ab und zu prüfen.

50 g Butter zerlassen, den Stollen noch warm damit bestreichen und danach sofort mit viel Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.

Weihnachtswaffel 6 Ei

Der Stollen aus dem Waffeleisen

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl
200 g Zucker
100 g Rosinen / Sultaninen
20 g Zitronat
100 g Mandeln, gemahlene
1 Vanilleschote(n)
6 Ei(er)
250 g Butter
350 ml Milch
3 Prise Zimt
Rum
Salz
1 Pck. Backpulver

ZUBEREITUNG

Rosinen und Zitronat in Rum einweichen, ca. 3 Std..
Butter weich machen, mit den Eiern, dem Inneren der Vanilleschote, dem Zucker und Zimt mit dem Handmixer aufschlagen, das Mehl mit dem Backpulver unter weiterem Rühren zugeben und dann die Milch unterrühren, zum Schluss dann Mandeln, Rosinen und Zitronat (abgetropft) unterheben
Wie gehabt im Waffeleisen ausbacken

8.12.03 Atomi CK

Zwergen - Quarkstollen 1 Ei

Zutaten:

100 g Butter,
150 g Zucker,
1 Ei,
250 g Quark,
250 g Mehl,
1 Vanillezucker,
Schale einer Zitrone,
1,5 Pckg. Backpulver,
500 g gemahlene Mandeln,
50 g Zitronat,
50 g Orangeat.

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Vanillezucker, Zitronenschale und Quark gut untermengen. Mehl, Backpulver, Mandeln, Orangeat und Zitronat unter den Teig kneten.

Teig in kleine Kugel teilen und wie unten beschrieben formen.

Da der Teig fest ist, kann er ganz einfach in die richtige Stollenform gebracht werden. Einfach eine kleine Kugel formen, ein bisschen platt drücken und eine Seite nach oben schlagen. Fertig!

Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca 30 Min bei 170° Grad backen.

Noch heiß mit 50 g zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben,

Gutes Gelingen ...aber Vorsicht

Zwergesquarkstollen 1 Ei

100 g Butter,
150 g Zucker,
1 Ei,
250 g Quark,
250 g Mehl,
1 Vanillezucker,
Schale einer Zitrone,
1,5 Pckg. Backpulver,
500 g gemahlene Mandeln,
50 g Zitronat,
50 g Orangeat.

Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Vanillezucker, Zitronenschale und Quark gut untermengen. Mehl, Backpulver, Mandeln, Orangeat und Zitronat unter den Teig kneten.

Teig in kleine Kugel teilen und wie oben beschrieben formen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca 30 Min bis 170 Grad backen.

Noch heiß mit 50 g zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben

Hefe mit Ei

Apfel-Zimt-Stollen 2 Ei

Zutaten für 2 Stollen

1 kg Mehl
80 g Hefe
375 ml l Milch
2 Eier
120 g Zucker
1 TL Salz
abgeriebene Schale 1 Zitrone/Limone
1 Ms Muskat
300 g Butter
200 g Mehl
200 g Rum-Rosinen
200 g getrocknete Apfelringe
300 g gehackte Mandeln/Mandelblätter
150 g Butter zum Bestreichen
200 g Zucker und Zimt zum Bestreuen (Verhältnis 4:1)

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung anbringen und die Hefe hineinbröckeln. Mit der lauwarmen Milch auflösen und mit Mehl bedeckt gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse zeigt. Die Eier mit dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Zu dem Vorteig geben, davon einen glatten festen Hefeteig schlagen und 35 Minuten in Herdnähe gehen lassen.

Inzwischen die Butter mit dem Mehl zu einem weichen Teig verkneten, unter den gegangenen Hefeteig arbeiten und den Teig wieder 15 Minuten gehen lassen. Rosinen und zerpfückte Apfelringe (dritteln) mit den Mandeln mischen. Unter den Hefeteig kneten und nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig zwei Stollen formen und auf ein mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Tuch zugedeckt nochmals 20-25 Minuten gehen lassen. Die Stollen müssen jedenfalls sehr deutlich an Volumen zugenommen haben. Bei 180 Grad 80-90 Minuten backen. Den noch warmen Stollen 3-4 mal mit Butter bestreichen, dann mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Christstollen "Obermendiger Art"

5 Eigelb

Rezept ergibt 2 große Stollen

Vorbereitung

200 g Mandeln gestiftet

100 g Walnusskerne grob zerkleinert

100 g Haselnusskerne grob zerkleinert ca. 15 min. in Milch weichen lassen

Vorteig

360 g Weizenmehl, Type 550

110 g Frischhefe

240 g lauwarme Milch

gut durchkneten und ca. 20 min. abgedeckt ruhen lassen

Stollenteig

450 g Weizenmehl, Type 550

300 g zimmerwarme Butter (a)

100 g Honig

15 g Salz

8 - 10 g Gewürze

5 Eigelbe

1 abgeriebene Schale einer Zitrone

Der Stollenteig wird mit dem Vorteig gut verknetet.

Er ruht 10 Minuten, erst danach werden Mandeln und Nüsse untergearbeitet.

Anschließend den Teig in zwei gleich große Teile zerschneiden, beide Teile flachdrücken und zusammenrollen, so dass die Seitenenden übereinander liegen. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen, die Teigoberfläche bekommt dadurch "Spannung". Unmittelbar nach dem Aufarbeiten auf ein gebuttertes Backblech legen und bei ca. 190 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen. Die Stollen ofenwarm buttern und zuckern. Puderzucker am nächsten Tag. a) Tipp: Sie können die Butter auch teilweise- gegen Pflanzenmargarine tauschen, wenn Sie z.B. auf Cholesterin achten müssen.

b) Tipp: mischen Sie die Gewürze nach eigenem Geschmack aus Kardamom, Anis, Piment, Nelken, Zimt und Koriander.

c) Tipp: Bei der Zitrone immer nur das Gelbe abreiben, die weiße Schale schmeckt bitter.

Christstollen

1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl

2 Tüte/n Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

1 Ei(er)

250 ml Milch

250 g Butter

Zimt
Kardamom
150 g Rosinen
etwas Rum
100 g Mandeln, gehackte
50 g Zitronat
50 g Orangeat
50 g Butter, zum Bestreichen
50 g Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Hefeteig aus 500 g Mehl, der Trockenhefe, 50 g Zucker, dem Ei, der Milch und den 250 g Butter zubereiten. Zimt und Kardamom einkneten. Rosinen in Rum einweichen. Den Teig 2 cm dick ausrollen, die inzwischen abgetropften Rosinen sowie Orangeat, Zitronat und die Mandeln auf dem Teig verteilen und diesen kurz durchkneten. Die Zutaten müssen gleichmäßig verteilt sein. Einen Laib formen und zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Dem Laib dann die typische Stollenform geben. Mit einem Holzstab in der Mitte längs eindrücken, nach einer Seite flach ausrollen. Dieses vordere Teilstück nach oben klappen und festdrücken. Den Stollen auf ein Blech setzen und nochmals zugedeckt gehen lassen. Im 180 Grad warmen Ofen 75 Minuten backen. Den Stollen noch warm mit der restlichen flüssig gemachten Butter bepinseln und mit dem Puderzucker bestäuben. Den Stollen in Alufolie dicht verpacken und 2 - 4 Wochen durchziehen lassen. Vor dem Anschneiden nochmals mit Puderzucker bestäuben.

1.6.04 Cyprinus1205 CK

Christstollen II 2 Ei

1 kg Mehl
60 g Hefe
100 g Zucker
1/4 l lauwarme Milch
400 g Butter
1 Zitrone, abgeriebene Schale von
2 Eier
1 Prise Salz, gute
350 g Rosinen
150 g Korinthen
75 g Zitronat, gewürfeltes
75 g Orangeat, gewürfeltes
100 g Mandelstifte
3 El Rum

Zum Bestreichen und Bestreuen:

100 g Butter
100 g Puderzucker

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 2 EL von dem Zucker darüber streuen und die Hefe mit 6 EL Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Den Vorteig mit dem Mehl, dem restlichen Zucker, der restlichen Milch, der Butter, der Zitronenschale, den Eiern und dem Salz gut verkneten und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 20 bis 25 Minuten zugedeckt gehen lassen. Die Rosinen, die Korinthen, das Zitronat, das Orangeat und die Mandeln mit dem Rum beträufeln und unter den Hefeteig kneten. Den Teig teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei etwa 5 cm dicken, ovalen Stücken ausrollen. Die Teigplatten mit dem Nudelholz der Länge nach in der Mitte etwas eindrücken, dann die eine Hälfte über die andere klappen, so dass eine Stollenform entsteht. Backofen auf 210 Grad vorheizen. Das Backblech einfetten. Die Stollen in genügend großem Abstand voneinander auf das Blech legen. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 60 bis 80 Minuten backen. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker besieben.

Christstollen III

1 Ei

Für etwa 40 Stücke

50 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g Rosinen
175 g gehackte Mandeln
6 EL Rum
500 g Mehl
3 Päckchen Trockenhefe
1/2 TL Kardamom
1/2 TL Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
100 g Zucker
1 Ei

100 g Butter oder Margarine
50 g Pflanzenfett oder Schweineschmalz
1/8 l Milch Mehl zum Formen
100 g Butter zum Bestreichen

Puderzucker oder Zucker zum Bestreuen Orangeat, Zitronat, Rosinen und Mandeln mit Rum vermischen und über Nacht stehen lassen.

Mehl mit Trockenhefe, Salz, Kardamom, Zimt, Nelkenpulver und Zucker in einer Schüssel mischen.

Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen

. Den Teig nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten,

dabei die Fruchtmischung nach und nach unterkneten.

Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen.

Die eine Teigseite zu dreiviertel über die andere schlagen. Mit der Handkante so nachformen (Kung-Fu),

dass die typische Stollenform entsteht.

Stollen auf ein vorbereitetes Backblech legen

. Nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen. Blech in den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und

etwa eine Stunde backen

Eventuell nach dreißig Minuten mit Pergament abdecken

Den noch heißen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen.

Stollen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

TIP Eine dicke Zuckerschicht hält den Stollen lange frisch und macht ihn noch haltvoller.

Dafür wird das Gebäck mehrmals hintereinander mit flüssiger Butter beträufelt und mit Puderzucker bestäubt

. Die Kruste wird fester, wenn man für den ersten Schritt feinen Kristallzucker statt Puderzucker verwendet

Christstollen IV

2 Eigelb

750 g Mehl

60 g Hefe

1/4 Liter Milch

130 g Zucker

300 g Butter

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Teelöffel Salz

1 unbehandelte Zitrone

2 Eigelb

100 g gehacktes Zitronat

100 g gehacktes Orangeat

100 g Rosinen

2 Esslöffel Rum

100 g gehackte Mandeln

75 g Butter zum Bestreichen

200 g Puderzucker zum Bestreuen

Mehl für die Arbeitsfläche und Fett für das Backblech

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe darin mit vier Esslöffeln lauwarmer Milch, zwei Teelöffeln Zucker und etwas Mehl vom Rand auflösen.

Diesen Vorteig zugedeckt bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Inzwischen die Butter in der übrigen Milch zerlaufen lassen. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl verrühren und dann die Milch-Butter-Mischung, den restlichen Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und zimmerwarmes Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten nun etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig Blasen wirft.

Den Teig nun in einem kühlen Raum 12 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Zitronat, Orangeat und Rosinen mit dem Rum vermischt ziehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf einige Male kräftig durchkneten. Die Zitronatmischung und Mandelstückchen drüberstreuen und schnell unterkneten.

Nun den Teig bei Zimmertemperatur weitere 20 Minuten gehen lassen, bevor er dann zu einer langen Rolle geformt wird. Diese Rolle wird nun mit einem Nudelholz so ausgerollt, dass außen zwei dicke Wülste entstehen, während sie innen nur noch etwa 2 Finger dick ist. Der eine Wulst wird nun halb über den anderen geklappt und leicht angedrückt.

Nun legt man den Stollen auf ein gefettetes Backblech und lässt ihn dort 30 Minuten ruhen, bevor er bei 180° (Umluft 160°, Gas Stufe 3) etwa ein- einhalb Stunden gebacken wird.

Nun die Butter zerlassen und den heißen Puderzucker damit bestreichen. Zuletzt den Puderzucker darüber sieben.

Christstollen mit Marzipanfüllung 2 Ei

Portion: 1

200 g Mandeln
100 g Orangeat
100 g Zitronat
500 g Rosinen
200 g Korinthen
2 Zitronen; abger. Schale, davon
1 TI Salz
1 TI Zimt
1 Spur Kardamom
3 Vanilleschoten; Mark davon
1 Spur geriebene Muskatnuss
125 ml Rum
1500 g Mehl
100 g Hefe

500 ml Milch
250 g Zucker
500 g Butter
2 Eier
750 g Marzipanrohmasse
200 g Butter
2 Pk. Vanillinzucker
200 g Puderzucker

Am Vortag die Mandeln abziehen und fein reiben. Orangeat und Zitronat fein würfeln, Rosinen und Korinthen waschen und abtropfen lassen. Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, Rosinen und Korinthen mit den Gewürzen mischen, mit Rum übergießen. Alles über Nacht gut durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Hefe mit einer Tasse warmer Milch, 2 Tl. Zucker und 3 El. Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt warm stellen, bis er Blasen wirft

Übriges Mehl und den Zucker in eine Rührschüssel geben, Vorteig dazu.

Butter schmelzen, mit der restlichen Milch und den Eiern unter den Teig rühren. Alles gut durchkneten. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Die gut durchgezogenen Zutaten (Mandeln usw.) vorsichtig unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei gleichgroße Kugeln formen, daraus mit einem Nudelholz der Länge nach Rinnen. Aus der Marzipanrohmasse drei Rollen formen, diese in die Rinnen legen. Teig so übers Marzipan legen, dass Stollen entstehen.

Diese auf ein Blech mit gut gefetteter Alufolie legen, noch mal 30 Minuten gehen lassen. Bei 220 Grad im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln. Mit Puderzucker und Vanillinzucker bestreuen.

Christstollen, Rheinische 2 Ei

Für den Vormischung

200 g Mandeln (gemahlen)

500 g Rosinen

250 g Korinthen

100 g Zitronat (gewürfelt)

100 g Orangeat (gewürfelt)

2 Zitronen,

die abgeriebene Schale von 1/10 l Kirschwasser

Für den Teig

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zimt

1 Messerspitze Kardamom

3 Vanilleschoten, das Mark aus 1

Prise Muskat

1/10 l Kirschwasser

100 g Hefe

1/2 l Milch

250 g Zucker

1500 g Mehl

250 g Rindertalg

250 g Margarine

2 Eier

750 g Marzipanrohmasse

nach dem Backen

200 g Butter 2 Päckchen Vanillezucker 200 g Puderzucker

Ob sie einen oder 10 Stollen backen ist im Prinzip egal.

Wichtig ist nur, frühzeitig mit dem Backen zu beginnen,

damit der Stollen bis zum Verzehr noch ein oder mehrere Wochen ruhen und reifen kann.

Diese Zutaten reichen für drei Stollen.

Alle Zutaten für die Vormischung miteinander vermengen und schon mal über Nacht zugedeckt durchziehen lassen!

Für den Teig wird die Hefe mit 1 Tasse lauwarmer Milch, 2 Esslöffeln Zucker und 3 Esslöffeln Mehl zu einem Vorteig verrührt und zugedeckt warmgestellt. Wirft der Vorteig blasen, geht's weiter. Das Fett (Margarine, Rindertalg (sollten Sie keinen Rindertalg bekommen können, geht's auch mit insgesamt 500 g Margarine!)) wird inzwischen schon mal erhitzt und warmgestellt, da es im folgenden flüssig untergerührt werden muss. Den Rest des Mehl und den Zucker in einer großen Schüssel mit dem Vorteig vermischen. Das flüssige (nur leicht warme!) Fett, sowie die restliche lauwarme Milch und die Eier werden untergeknetet, bis der Teig weich und geschmeidig ist und Nicht mehr klebt. Die eingelegten Zutaten Vorsichtig unterkneten, damit der Teig nicht grau wird. Alles 30 Minuten gehen lassen und aus dem Teigklumpen 3 gleichgroße Kugeln formen. Die Kugeln werden zu dicken, langgestreckten ovalen Fladen ausgerollt und der Länge nach mit dem Nudelholz eine Rille in den Teig gedrückt. In diese Rille kommt jeweils ein Drittel, des zu einer Rolle geformten Marzipans. Je eine Seite des Teiges überschlagen, so dass längliche Stollen entstehen. Die Stollen auf Backblechen nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und dann etwa eine Stunde bei 175-200 ° C backen. Anschließend mit der heißgemachten Butter bestreichen, dann mit Vanillinzucker und dick mit Puderzucker bestreuen. Die Stollen werden nach dem Auskühlen in Cellophan eingewickelt und kühl ein bis mehrere Wochen gelagert.

Christustolle 2 Eigelb

Man nehme:

750 Gramm Mehl

60 Gramm Hefe

1/4 Liter Milch

130 Gramm Zucker
300 Gramm Butter
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Teelöffel Salz
1 unbehandelte Zitrone
2 Eigelb
100 Gramm gehacktes Zitronat
100 Gramm gehacktes Orangeat
100 Gramm Rosinen
2 Esslöffel Rum

100 Gramm gehackte Mandeln

75 Gramm Butter zum Bestreichen

200 Gramm Puderzucker zum Bestreuen

Mehl für die Arbeitsfläche und Fett für das Backblech

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die zerbröckelte Hefe darin mit vier Esslöffeln lauwarmer Milch, zwei Teelöffeln Zucker und etwas Mehl vom Rand auflösen.

Diesen Vorteig zugedeckt bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

Inzwischen die Butter in der übrigen Milch zerlaufen lassen. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl verrühren und dann die Milch-Butter-Mischung, den restlichen Zucker, Vanillinzucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale und zimmerwarmes Eigelb hinzufügen. Alle Zutaten nun etwa 10 Minuten lang kneten, bis der Teig Blasen wirft.

Den Teig nun in einem kühlen Raum 12 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Zitronat, Orangeat und Rosinen mit dem Rum vermischt ziehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf einige Male kräftig durchkneten. Die Zitronatmischung und Mandelstückchen drüberstreuen und schnell unterkneten.

Nun den Teig bei Zimmertemperatur weitere 20 Minuten gehen lassen, bevor er dann zu einer langen Rolle geformt wird. Diese Rolle wird nun mit einem Nudelholz so ausgerollt, dass außen zwei dicke Wülste entstehen, während sie innen nur noch etwa 2 Finger dick ist. Der eine Wulst wird nun halb über den anderen geklappt und leicht angedrückt.

Nun legt man den Stollen auf ein gefettetes Backblech und lässt ihn dort 30 Minuten ruhen, bevor er bei 180° (Umluft 160°, Gas Stufe 3) etwa ein- einhalb Stunden gebacken wird.

Nun die Butter zerlassen und den heißen Puderzucker damit bestreichen. Zuletzt den Puderzucker darüber sieben.

Dresdner Christstollen 1Ei + 1 Eigelb

1 kg Mehl,
2 Würfel Hefe,
150 g Zucker,

ca. 325 ml lauwarme Milch,
300 g flüssige Butter,
1 Ei,
1 Eigelb,
2 Beutel Citro-Back,
etwas Muskat (ger.),
Zimt und Kardamom,
1 TL Salz,
400 g Rumrosinen,
2 Beutel gehackte Trockenfrüchte,
100 g gem. Mandeln,
100 g gehackte Mandeln

200 g Butter, Puderzucker
Backpapier, Alufolie

Mehl, Hefe, Zucker, Milch, Butter, Ei, Eigelb, Gewürze und Salz verkneten und 40 Minuten gehen lassen. Dann Rosinen, Obst, Citro-Back und Mandeln einkneten und wieder gehen lassen. Alles zu einem Stollen formen und wieder gehen lassen. Eine Manschette aus Alufolie formen. Bei 190 Grad etwa 80 Minuten backen. Während des Backens mit Butter bestreichen und danach mit Puderzucker bestäuben.

Viele Grüße

Ruth

Hefezopf ohne Nüsse **1 Ei + 2 Eigelb**

Für alle, denen echter Stollen zu schwer ist.

Zutaten für 12 Portionen
500 g Mehl
3 EL Zucker
1 Ei(er)
2 Ei(er), nur das Eigelb
1 Würfel Hefe
100 g Rosinen
100 g Zitronat
100 g Orangeat
3 EL Amaretto
1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n), davon den Saft
125 ml Milch, lauwarm
50 g Butter
50 g Puderzucker
1 Flasche Bittermandelöl

ZUBEREITUNG

Rosinen, Orangeat und Zitronat in der Amaretto- Zitronensaftmischung einweichen.

Mehl in eine Schüssel sieben und in einer Mulde die Hefe reinbröckeln. Etwas Zucker dazu und mit wenig Milch und Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis zur doppelten Größe.

Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelb, Margarine und das Bittermandelöl dazugeben und solange schlagen, bis der Teig Blasen macht. Mit den Knetgabeln des Handrührers etwa 10 Min.

Die eingeweichten Früchte mit Flüssigkeit dazugeben und gut einarbeiten. Den Teig zugedeckt 45 Min. gehen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche zwei Teile machen. Aus jedem Teil drei lange Teile formen und zu einem Zopf flechten. Noch mal 10 Min. gehen lassen. Butter in einer kleinen Schüssel schmelzen, mit dem Puderzucker vermengen und die Zöpfe damit vor dem Backen bestreichen.

Backrohr auf 150° vorheizen und 25 Min. backen

1.12.03 Herta CK

Kalorienarmer Christstollen 1 Ei

Zutaten Für 24 Stück:

200 g Rosinen

einige Tropfen Rumaroma

250 ml fettarme Milch

1 Würfel frische Hefe (42g)

400 g Weizenmehl

1 Teelöffel Zucker (um die Hefe hochzutreiben)

1 Ei

1 Prise Salz

1-2 Tropfen Bittermandelaroma

einige Tropfen flüssiger Süßstoff

70 g Halbfettmargarine

75 g gehackte Mandeln

100 g Zitronat

1 Teelöffel Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Rosinen waschen, abtropfen lassen, mit Rumaroma und etwas Wasser beträufeln und zugedeckt ziehen lassen.

Milch erwärmen, Hefe darin auflösen, mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren und ca. 20 Min. gehen lassen.

Vorteig mit restlichem Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig kneten, mit Bittermandelaroma und Süßstoff abschmecken. Margarine erwärmen, mit Mandeln, Zitronat und den Rosinen unter den Teig kneten und ca. 30 Min. gehen lassen.

Teig in 24 Stücke teilen, ausrollen und zur typischen Stollenform übereinander schlagen.

Stollen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 1 Stunde backen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Schmeckt echt lecker, kein Unterschied zu herkömmlichen Stollen zu merken.

Kalte Stolle 1- 2 Ei

½ kg Mehl
100 g Margarine
2 Ei Öl
1 Prise Salz
1-2 Eier
35 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch.

Alles zu einem elastischen Teig verkneten, die Hefe vorher in der Milch auflösen. Der Teig wird über Nacht zum Aufgehen in kaltes Wasser gelegt. Dann verknetet man den Teig mit

150 g Zucker
125 g Rosinen
125 g Korinthen
75 g feingehackte Mandeln
65 g gehackte Succade

und formt einen Stollen, den man, nachdem er nochmals gegangen ist, im leicht vorgeheizten Ofen ca. eine Stunde backt. Danach mit Butter bestreichen und mit Puderzucker reichlich bestäuben.

Kathrins Christstollen 2 Ei

2 Stollen

1 kg Mehl,
120 g Hefe,
100 g Zucker,
1/4 l lauwarme Milch,
400 g weiche Butter,
1 Ei Schmalz,
1 unbehandelten Zitrone, -abgeriebene. Schale von
2 Eier,
1 gute Prise Salz,

350 g Rosinen,
150 g Korinthen,
10 EL Rum,
75 g Zitronat,
75 g Orangeat,
100 g Mandelstifte,
10 Tropfen Bittermandelöl,
100 g zerlassene Butter,
100 g Puderzucker

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in 4 EL Milch auflösen und in die Vertiefung geben. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, die restliche Milch, die Butter, das Schmalz, die Zitronenschale, die Eier und das Salz dazugeben. Alles gut verkneten und so lange schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Den Teig an einem warmen Platz so lange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat; das dauert etwa 40 Minuten.

Die Rosinen und Korinthen in lauwarmem Wasser waschen, abtropfen lassen, mit Küchentrepp trocken tupfen, dann in eine Schüssel geben und mit dem Rum begießen.

Das Zitronat, das Orangeat und die Mandelstifte unter den Hefeteig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig zwei etwa 5 cm dicke ovale Rollen formen. Beide Rollen der Länge nach mit einem dicken Holzlöffelstiel so eindrücken, dass eine Seite zwei Drittel, die andere ein Drittel Teigbreite ergibt. Die schmalen Seiten mit dem Nudelholz etwas ausrollen. In die Mitte der breiten Seiten mit dem Holz eine Vertiefung drücken und die schmalen Seiten so einschlagen, dass die Endkanten in den Vertiefungen liegen. Bei dem Arbeitsvorgang möglichst kein Mehl mehr verwenden, es macht den Teig brüchig.

Die Stollen mit genügend Abstand voneinander auf das Backblech legen und auf die mittlere Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 1 1/4 Stunden backen. Mit einem Holzspießchen die Garprobe machen. Die Stollen noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker besieben. Diesen Vorgang ein- bis zweimal wiederholen, damit die "Kruste" schön fest wird. Der Stollen sollte an einem kühlen Ort (am besten 6 Wochen) gelagert werden.

Kiepenkerl Stollen

2 Ei

1000 g Mehl, Type 405
100 g frische Hefe
300 ml Vollmilch
300 g Butter (zimmerwarm)
170 g Zucker
15 g Stollengewürz (gibt es -fertig im Handel)
2 Eier
250 g Pumpernickel oder
-Schwarzbrot
180 g gemahlene Nüsse
500 g Rosinen
100 ml Korn

Die Rosinen eine Nacht in Korn einweichen.

Die Hefe zerbröseln, Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben, eine kleine Kuhle formen und die Hefemilch hineingeben. Langsam zu einem Teig verkneten und kurz gehen lassen. Hefeansatz mit Mehl bestäuben.

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Zucker, Salz, Stollengewürz und Eiern mit dem Mixer solange aufschlagen, bis eine lockere, luftige Masse entsteht.

Jetzt den Hefeteig-Test durchführen: Wenn die obere Teigdecke reißt, ist der Hefeteigansatz fertig. Die Fett-Ei- Zuckermasse mit Mehl und dem Ansatz zum Hefeteig verkneten.

Mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine erst auf niedrigster Stufe drei Minuten kneten, anschließend zwei Minuten auf höchster Stufe.

Den Teig anschließend aus der Schüssel nehmen, einen Ballen herstellen und eindrücken. In diese Vertiefung das zerbröselte Schwarzbrot, die Nüsse und die eingeweichten Rosinen geben. Jetzt kurz durchkneten und abschließend eine Teigrolle formen und aufs Backblech setzen.

Backzeit:

60 Minuten bei 190 Grad im Umluftherd, bei normalen Herden ca. 20 bis 30 Grad höher einstellen. Zusätzlich eine Tasse Wasser in den Backofen stellen.

Wenn der Stollen aus dem Ofen kommt, kurz mit kaltem Wasser abreiben

-

so bleiben die Poren geöffnet.

Danach sofort mit flüssiger Butter bestreichen, einziehen lassen und mit Zucker plus Puderzucker bestreuen.

Dieses Rezept ergibt 3 kg Stollen (Wer weniger möchte, z.B. nur 1,5 kg, nimmt nur die Hälfte)

Kinder-Stollen mit Schokolade 1 Eigelb

Zutaten für 1 Stollen

Vorteig:

190 g Weizenmehl Type 550

30 g Hefe

140 g Milch, zimmerwarm

Teig:

230 g Weizenmehl Type 550

50 g Zucker

30 g Marzipan

140 g Butter, zimmerwarm

1 Eigelb

3 g Zimt

Prise Salz (ca. 6 g)

abgeriebene Schale einer Zitrone

Mandel-Schokomischung:

150 g Mandeln, gehackt, geröstet,

15 Min. in Milch geweicht und abgetropft.

140 g Schokolade, fein gehackt oder Callets

Zubereitung

Vorteig

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, dann den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Profi-Tipp: Zum Abdecken eignen sich auch die Zutaten des folgenden Teiges, die in der Ruhezeit zugewogen werden können.

Teig

Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten.

Mandel-Schokomischung

Mit dem Teig glatt arbeiten. Anschließend den Teig formen, in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca. 55 - 60 Min. bei 190 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassener Butter einstreichen und in Haushaltszucker vorsichtig wälzen. Am nächsten Tag wird der fertige Stollen

mit Puderzucker veredelt und ggf. verpackt. Er sollte dann noch drei Tage stehen, bevor er angeschnitten wird

Kokosnussstollen

1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl

50 g Hefe

100 g Zucker

125 ml Milch, lauwarm

1 Ei(er)

100 g Kokosraspel

150 g Butter

Für die Füllung:

100 g Backpflaumen

100 g Aprikose(n), getrocknet

1 kleine Banane(n)

100 g Marzipan - Rohmasse

50 g Mandeln, grobgehackt

50 g Haselnüsse, grobgehackt

50 g Kokosraspel

100 g Sahne

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker und 3 EL lauwarmem Wasser anrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Diesen Vorteig zugedeckt 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Alle übrigen Teigzutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung das Trockenobst klein schneiden, Banane zerdrücken und mit Marzipanrohmasse, Mandeln, Haselnüssen, Kokosflocken und Sahne gut vermengen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck formen und auf einer Seite flachdrücken. Die Marzipan-Nuss-Masse gleichmäßig darauf verteilen. Die dickere Teighälfte auf die dünnere klappen und den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Stollen in den Ofen geben und ca. 40 Minuten backen.

Den Stollen noch heiß mit Butter bepinseln und dann in Kokosflocken wälzen.

Leipziger Stollen 10 Ei

(für 6 große Stollen)

9 kg Mehl,
6 L gute Milch,
3 kg frische Butter oder Margarine,
10 Eier,
3 kg Gemahlener Zucker
18 g gestoßenen Zimt,
Muskat,
500 gr frische Presshefe,
150 gr bittere, geschälte und feingewiegte Mandeln,
etwas Zitronenöl,
2 EL Salz

Das Mehl stellt man am besten schon den Tag vorher in die Nähe des warmen Ofens, ebenso werden schon tags zuvor die Rosinen und die Korinthen gewaschen, zwischen einem Tuch abgetrocknet und an einen warmen Ort gestellt. Das Mehl wird dann in einen warmen Backtrog geschüttet, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in die man die in 1 l lauwarmen Milch aufgelöste Hefe gießt, worauf man etwas Mehl damit verrührt und oben darauf streut, den Trog mit einem Tuch bedeckt und das Hefenstück aufgehen lässt. Wenn dies geschehen ist, mengt man nach und nach die übrige lauwarme Milch, die zerquirlten Eier, den Zucker, die Mandeln, das Salz, den Zimt, Zitronat, Muskatnuss, die weiche, aber nicht zerlassene Butter oder Margarine und zuletzt die Rosinen und Korinthen, sowie 2 Weingläser Rum zusammen, teilt den Teig in mehrere Teile, die man einzeln durchknetet und mehrmals von der Höhe herab in den Trog wirft und dann wieder mit den anderen Teilen zusammenwirkt, bedeckt den Trog schließlich mit einem warmen Tuch und lässt den Teig an einem warmen Ofen 2 Stunden gehen. Ist er doppelt so hoch gestiegen, formt man lange, in der Mitte etwas flachgedrückte Stollen, schlägt die eine Hälfte gehörig über die andere, was ihm erst die richtige Form verleiht und stellt sie noch einmal an den Ofen, damit

sie noch ein letztes Mal 1/2 bis 3/4 Stunden gehen. Dann überstreicht man sie mit zerlassener Butter oder Margarine, bäckt sie 1 Stunde im gut durchheizten Backofen - sie müssen beim Herausnehmen schön braun sein - überstreicht sie nochmals mit Butter oder Margarine und bestreut sie dick mit Zucker

Mandelstollen I 1 Ei

(2 Stück)

42 g Hefe (ein Würfel)

100 g Zucker

0,2 Liter lauwarme Milch

500 g Mehl

400 g gehackte Mandeln

100 g weiche Butter

1 Ei

1 Prise Salz

25 g flüssige Butter

50 g Puderzucker

Die zerbröckelte Hefe mit 1 Teelöffel Zucker und der Milch verrühren und 15 Minuten gehen lassen.

Die Hälfte des Mehls mit den Mandeln, der Butter, dem übrigen Zucker, dem Ei, dem Salz und dem Hefeansatz mischen. Das restliche Mehl unterkneten - wenn der Teig zu weich erscheint, noch mehr Mehl zufügen.

Den Hefeteig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig zwei Rechtecke formen, dabei jeweils eine Seite etwas dünner ausrollen, als die andere. Die dickere Seite auf die dünnere klappen.

Die beiden Stollen auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. In einer feuerfesten Schale heißes Wasser in den Backofen stellen.

Die Stollen 45 Minuten backen, dabei nach 10 Minuten das Wasser herausnehmen und den Backofen auf 200° schalten.

Nach der Backzeit die Stollen noch 10 Minuten im abgeschalteten Ofen stehen lassen, dann mit der Butter bestreichen und dick mit dem Puderzucker besieben

Marzipan Stollen 1 Ei

250 g Rosinen verlesen, mit

125 g Schwartau-Rum- Rosinen vermengen, beiseite stellen.

1 Tüte Dr. Oetker Hefe und
1 Teel. Zucker in einem Schüsselchen mit
100 ml (1/10 l) lauwärmer Milch sehr sorgfältig anrühren.
15 Min. stehen lassen.
375 g Weizenmehl in eine Schüssel sieben.
50 g Zucker,
1 Tüte Dr. Oetker Vanillin- Zucker,
Salz,
je 2 Msp. Kardamom, Nelken, Muskatblüte (alles gemahlen),
1 Ei

und die angesetzte Hefe hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf niedrigster Stufe kurz verrühren. 150 g sehr weiche ungehärtete Margarine hinzufügen. Alles auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten und so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Teil auf die leicht mit Mehl bestäubte Tischplatte geben. Rosinen, 1 Pckg. Schwartau- Frutta- Mix, 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln unterkneten. Teig zu einem Rechteck (30x20 cm) ausrollen. 200 g Marzipan-Rohrmasse gut durchkneten, zu einem Rechteck (30 x 15 cm) ausrollen und so auf die Teigplatte legen, dass an den Längsseiten etwas Teig frei bleibt. Von der längeren Seite her nicht zu locker aufrollen, zu einem Stollen formen und auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech legen. Teig nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Strom: Vorheizen 250, backen 150- 175. Gas: 5 Min. vorheizen 2- 3, backen 2- 3. Backzeit: 45- 55 Minuten. Sofort nach dem Backen Stollen mit 75 g zerlassener Butter oder Margarine bestreichen, mit Puderzucker bestäuben.

Bei diesem zutatenreichen Rezept muss Dr. Oetker Hefe angerührt werden.

Aus der Broschüre: Weihnachtliches Backen von Dr. Oetker aus dem Jahr 1985

Marzipan Stollen II 1 Ei

Zutaten (für 1 Stollen):

1 Würfel Hefe,
80 g Zucker,
150 ml lauwarme Milch,
375 g Mehl Type 405 (z. B. Aurora Sonnenstern)
1 P. Vanillinzucker,
1 Prise Jodsalz,
je 2 Msp. Kardamom und Muskatblüte,
1 Ei,
150 g Butter oder Margarine,

75 g Zitronat,
200 g Rum- Rosinen,
100 g gehackte Mandeln,
200 g Marzipan
100 g Butter oder Margarine zum Bestreichen,
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Hefe mit 1 TL Zucker und Milch verrühren, 15 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Mehl, Vanillinzucker, Salz, Gewürze, Ei und Butter oder Margarine mit dem Vorteig zum geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Zitronat, Rum- Rosinen und Mandeln unterkneten. Teig und Marzipan zu einem Rechteck ausrollen. Marzipan auf den Teig legen, diesen von der Längsseite her aufrollen. Zum Stollen formen, 20 Min. gehen lassen. Bei 170 Grad etwa 50 Min. backen. Sofort mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen, mit Puderzucker bestäuben. Abgekühlt in Frischhaltefolie packen. Nach 2 Wochen anschneiden.

Neue Welt Nr. 47/03

Marzipan- Fruchtiger Stollen

2 Ei 1 Eiweiß

Zutaten: Für 30 Scheiben:

Für den Teig:

100 g abgezogene Mandeln
750 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
1 Teel. Salz
2 Päckchen Orange-Back
1 Päckchen Christstollengewürz
1/4 l Milch
125 g Zucker
2 Eier (Gewichtsklasse 3)
200 g Butter oder Margarine

Für Füllung und Belag:

200 g getrocknete Aprikosen
150 g getrocknete Feigen
60 g Pistazienkerne
150 g Marzipan-Rohmasse
5 Eßl. Aprikosen-Likör
1 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)
125 g Butter
250 g Puderzucker

Zubereitung: 1. Mandeln fein hacken. Mit Mehl, Hefe, Salz, Orange-Back und Christstollengewürz mischen. Milch erwärmen. Mit Zucker, Eiern und dem Fett unter das Mehl arbeiten. Alles kräftig durchkneten, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen sichtbar vergrößert hat.

2. Für die Füllung Aprikosen und Feigen fein würfeln. Pistazien fein hacken. Marzipan-Rohmasse grob hacken. Alles mit Likör und Eiweiß vermischen.

3. Hefeteig nochmals kräftig durchkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Marzipan-Fruchtfüllung darauf verstreichen. Teig von der Längsseite her aufrollen und zu einem Stollen formen. Die Enden fest zusammendrücken. Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Stollen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) 60-70 Minuten backen. Eventuell zum Ende der Backzeit mit etwas Pergamentpapier abdecken. Butter schmelzen und den noch heißen Stollen damit bestreichen. Sofort mit Puderzucker bestäuben.

Kalorien: Stck. 320 kcal.

Zubereitungszeit: 135 min.

Marzipan-Hefestollen

2 Eiweiß

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe

80 g Butter

50 Zucker

1 TL, gestr. Salz

1 Zitrone(n) (abgeriebene Schale)

250 ml Milch

Für die Füllung:

200 g Marzipan (-Rohmasse)

2 Ei(er), davon das Eiweiß

50 g Zucker
150 g Mandeln, gemahlen und ungeschält
1 Glas Rum
Zucker (Zuckerglasur)

ZUBEREITUNG

Zubereitung des Teigs:

Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die zerbröckelte Hefe mit etwas Zucker und etwas Milch hineingeben, mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren, zugedeckt und warm gestellt 40 Minuten gehen lassen. Mehl und Vorteig mit restlicher Milch und Zucker, warmer Butter, Zitronenschale, Gewürzen und Salz vermengen und mit dem Rührlöffel kräftig schlagen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Den Teig zu einem Ballen formen und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Nochmals kräftig durchkneten, 30 Minuten gehen lassen, zum Stollen formen.

Zubereitung der Füllung:

Angegebene Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Gegangenen Teig zu einer Platte von 40x50 cm ausrollen, die Füllung aufstreichen, die Platte von der Längsseite her aufrollen. Diese Rolle der Länge nach teilen und so zu einem Zopf flechten, dass die Schnittflächen oben liegen. Nochmals gehen lassen, bei 200° bis 220° C 60 bis 80 Minuten goldbraun backen und noch heiß mit der Zuckerglasur bestreichen oder mit Puderzucker bestreuen.

23.11.01 Esther R.

CK

Marzipanstollen 1 Ei

Zutaten Menge

Milch 150 ml

Vanillinzucker 1 Tüte

Zucker 80 g

Salz 1/2 Teelöffel

Kardamom, gemahlen 2 Messerspitze

Muskatblüte, gemahlen 2 Messerspitze

Margarine 150 g

Ei 1 Stk.

Rosinen 250 g

Korinthen 125 g

Zitronat 100 g

Mandeln, abgezogen und gehackt 100 g

Weizenmehl Typ 550 375 g

Trockenhefe 1 Tüte
Programm Teig
Zutaten für die Füllung Menge
Marzipan-Rohmasse 200 g
Zutaten für die Oberfläche Menge
zerlassene Butter oder Margarine 75 g
Puderzucker 50 g

Zubereitung:

Tipp: Die Rosinen und Korinthen mit 6 Esslöffel Rum übergießen und über Nacht

durchziehen lassen.

Rosinen, Korinthen, Mandeln und Zitronat vermischen und erst 10 Minuten vor

Ende der letzten Knetphase zugeben.

Teig mit der Maschine zubereiten. Den Teig zu einem Rechteck 30*20 cm

ausrollen

und die durchgeknetete Marzipan-Rohmasse zu einem Rechteck 25*15 cm ausrollen.

Das Marzipan auf den Teig legen, wobei an den Seiten etwas Teig frei bleibt.

Den Teig von beiden Längsseiten zur Mitte hin fest aufrollen und zu einem

Stollen formen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 55 Minuten backen.

Elektrisch mit Ober- und Unterhitze 170°C, Heißluft 150°C und mit Gas Stufe 3

wählen.

Den warmen Stollen mit Butter oder Margarine bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Marzipanstollen I 1 Ei

ZUTATEN

100 ml lauwarme Milch
20 g Frischhefe
40 g Zucker
250 g Mehl
1 Prise Salz
150 g Butter
1 Ei
100 g Sultaninen
50 g gehackte Mandeln
125 g Marzipanrohmasse

150 g Puderzucker
2 cl Orangenlikör
Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Lauwarme Milch mit der zerbröckelten Hefe, 1 EL Zucker und 2 EL Mehl verrühren, diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen, bis er Blasen wirft.

Das restliche Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken und 2/3 der Butter in Flöckchen auf den Rand verteilen.

Den Hefevorteig und das Ei in die Mulde geben und alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Zu einer Kugel formen und zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen deutlich vergrößert hat.

Die Sultaninen waschen, gründlich abtropfen und trockentupfen, mit den gehackten Mandeln in den gegangenen Hefeteig einkneten.

Marzipan mit bis zur Hälfte des Puderzuckers und dem Orangenlikör verkneten.

Teig zu einem Laib von etwa 30 cm Länge formen, mit der Hand platt drücken.

Marzipan zu einer Rolle in der Länge des Stollens formen, auf den Teig geben, diesen zusammenklappen, in eine gefettete Stollen-Backform füllen.

Die Form umgekehrt, mit der Teigseite nach unten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im Ofen (er muss nicht vorgeheizt werden) bei 175 Grad 50 bis 60 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Etwa 20 Minuten vor Ende der Backzeit die Stollen-Backform entfernen und den Stollen offen fertig backen.

Die übrige Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den noch warmen Stollen sofort damit bestreichen, dann sehr dick mit Puderzucker bestäuben

Marzipanstollen

2 Ei

Zutaten für 1Portionen

375 g Mehl

¾ Würfel Hefe, frisch oder 1 P. getrocknete

6 EL Milch, lauwarm

70 g Zucker

etwas Salz

60 g Butter, weich

1 Ei(er), davon das Eigelb

2 Ei(er), davon das Eiweiß
Für die Füllung:
400 g Marzipan - Rohmasse
4 cl Rum, oder etwas dunklen Sirup in Wasser aufgelöst
Puderzucker
100 g Pistazien, gemahlen
etwas Milch
Butter, zum Bestreichen

2/3 vom Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte Milch, Zucker, Hefe Salz, Butter, Eigelb und Eiweiß geben. Alles zu einem Teig verarbeiten, dabei viel Luft unterschlagen. Wirft der Teig Blasen, das restliche Mehl unterarbeiten und den Teig auf doppeltes Volumen aufgehen lassen.

Marzipan mit Rum und Pistazien verkneten und soviel Puderzucker einarbeiten, dass sich die Masse ausrollen lässt. Den Hefeteig nochmals kneten und zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Die Marzipanmasse etwas kleiner ausrollen und auf den Teig legen -aufrollen oder 2 x übereinander schlagen. Auf ein Blech (gefettet) legen und nochmals gehen lassen. Eigelb mit Milch verrühren und den Teig bestreichen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 40 Min. backen lassen. Auskühlen lassen und mit Butter und Puderzucker bestreichen, bzw. bestäuben.

Von: Sonja

Marzipanstollen Vollkorn- 3 Eigelb

Teig:
450 g Vollkornweizenmehl
100 ml lauwarme Milch
3 Eigelb
1 Päckchen Vanillinzucker abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
100 g gehackte Mandeln
100 g Sultaninen
100 g Korinthen
1 EL Rum je 50 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
200 g Butter
1 Päckchen Trockenbackhefe
100 g Zucker
1 gestrichener TL Salz
Füllung:
150 g Marzipanrohmasse
200 g geschmolzene Butter
75 g Puderzucker
25 g gemahlene Pistazien

Etwas Vollkornweizenmehl,

Trockenbackhefe und 35 g Zucker miteinander vermengen.

Dann lauwarme Milch hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Abdecken und ungefähr 15 Minuten gehen lassen.

Übriges Vollkornweizenmehl und Zucker mit Vanillinzucker, Butter, Zitronenschale und den Eigelben vermischen.

Den ersten, schon aufgegangenen Hefeteig hinzufügen

Alles gut verkneten. Mandeln, Korinthen, Sultaninen, Zitronat und Orangeat mischen, den Rum hinzugeben.

Dann alles mit dem Teig verkneten. Teig ungefähr 1 Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen und ruhen lassen.

Marzipanrohmasse mit den Pistazien mischen.

Teig nochmals kneten und danach zu einem Rechteck ausrollen.

In die Mitte des Rechtecks der Länge nach eine Rille drücken.

In diese Rille das zu einer Rolle geformte Marzipan legen. Teig über der Marzipanrolle zusammenschlagen und die Teigländer festdrücken.

Stollen zudecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175° 45 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Backen den Stollen sofort mit der zerlassenen Butter mehrmals bepinseln, anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Stollen vor dem Backen mit einem Streifen Alufolie umgeben, damit die Form erhalten bleibt!

Mohnstollen 1 Ei

Zutaten: Hefeteig:

500 g Mehl

30 g Hefe (auch 42,5 g)

1/8 l Milch

120 g Zucker

125 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 Vanillinzucker

Füllung:

500 g Mohn gemahlen

300 g Zucker

60 g abgezogene, gehackte Mandeln

Zubereitung: Hefe in Milch und etwas Zucker anrühren, Mehl sieben und die aufgelöste Hefe in die Mitte geben. Etwas gehen lassen. An den Mehrrand flüssige Butte, restlichen Zucker,

Ei, Salz und Vanillinzucker geben und alles verkneten.
Teig gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist

Teig ausrollen, mit Mohnfüllung bestreichen und aufrollen.
Auf Backpapier legen und noch mal gehen lassen.
Bei ca. 200-220 °C etwa 45-60 Minuten backen.

Mohnstollen ,Chris 3 Ei

500 g Mehl
30 g Hefe
125 ml lauwarme Milch
2 Eier
150 g Butter
35 g süße, 15 g bittere geschälte, gehackte Mandeln
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Prise Salz

250 g gemahlenden Mohn
500 ml Milch
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille
1 EL Butter
1 Eigelb
100 g Zucker

200 g Puderzucker
1 Eiweiß (frisch)
Saft von 1 Zitrone
2 EL Mandelblättchen

Für das Backblech: Butter oder Margarine

Ein Backblech mit Butter oder Margarine bestreichen.
Das Mehl sieben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 Esslöffel Zucker, der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Ein wenig Mehl darüberstäuben und den Vorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Die Eier, den restlichen Zucker, die Butter, die Mandeln, die Zitronenschale und das Salz auf dem Mehl verteilen und alles mit dem Vorteig zu einem Teig verkneten. Den Teig weitere 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Mohn mit 375 ml Milch aufkochen und 10 Minuten quellen lassen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch, der Butter, dem Eigelb und dem Zucker verrühren, zur Mohnmasse geben und einmal unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen.

Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 1 cm ausrollen. Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verstreichen, beide Längsseiten zweimal von außen nach innen einschlagen und einen Stollen formen. Den Stollen auf das Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf ca. 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Stollen auf der untersten Schiebeleiste ca. 60 Min backen. Den Puderzucker sieben und mit dem Eiweiß und dem Zitronensaft verrühren. Den noch warmen Stollen damit bestreichen und auf die noch weiche Glasur die Mandelblättchen streuen.

Mohnstollen 1 Ei

Zutaten

Für den Teig:

400 g Mehl
20 g Hefe
3 EL lauwarmes Wasser
50 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g gemahlener Mohn
200 ml Milch
100 g Zucker
50 g Butter
50 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Zitrone

Zum Bestreichen und Bestreuen:

150 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Puderzucker

Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe darin mit Wasser, etwas Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Restliche Zutaten dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten, solange durchkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.

Nochmals an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Während der Teig geht für die Füllung Mohn, Milch und Zucker unter Rühren langsam erwärmen und solange köcheln lassen, bis die Milch fast aufgenommen ist. Vom Herd nehmen, Butter in Flöckchen zusammen mit Rosinen, Mandeln, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren und abkühlen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut 1 cm dick ausrollen, mit etwas zerlassener Butter bestreichen und die Mohnmasse in der Mitte verteilen. Knapp 1/3 des Teiges über die Füllung klappen und das andere Ende darüber andrücken.

Nochmals kurz gehen lassen und anschließend etwa 35 - 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Während der letzten 10 Minuten öfter mit zerlassener Butter bestreichen. Nach dem Backen dick mit einer Mischung aus Vanillezucker und Puderzucker bestreuen.

Mohnstriezel 2 Ei

Zutaten:

1000 g Mehl
100 g frische Hefe (oder 4 Tüten Trockenhefe)
1/4 l Milch
250 g Butter
150 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 gestr. Tl. Salz
1/2 Tl. geriebene Muskatnuss
2 Eier

Zutaten Füllung: 250 g Mohn
100 g kernlose Rosinen
100 g gewürfeltes Zitronat
75 g Zucker
1/4 l Milch
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 El. Rum
1 Tl. gemahlener Zimt
30 g Grieß
1 El. Milch und
25 g Butter zum Bepinseln
2 El. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl in eine Backschüssel geben. Hefe mit etwas lauwarmer Milch verrühren. Mit weicher Butter in Flöckchen, Zucker, Zitronenschale, Salz, Muskat, restlicher lauwarmer Milch und Eiern zu einem glatten und nicht mehr klebenden Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken

und so lange an einem warmen Platz stehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch aufgegangen ist. Inzwischen für die Füllung den Mohn im Mixer mahlen (oder gemahlene kaufen...) und mit gewaschenen Rosinen, Zitronat, Zucker, Milch, Zitronenschale, Rum und Zimt unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Etwas abkühlen lassen. Griess und Ei hinzufügen. Den Hefeteig zu einem Rechteck von 2 cm Dicke ausrollen, die Füllung darauf streichen, von den Schmalseiten jeweils zur Mitte hin aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes (oder gefettetes) Backblech setzen. Mit Milch bepinseln und sofort im vorgeheizten Backofen bei 190 bis 200 Grad etwa 60 bis 70 Minuten backen. Den Mohnstriezel noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Nuss Stollen

1 Ei

Zutaten für 1 Stollen

1 kg Mehl
350 ml Milch
200 g Honig
250 g Margarine
1 Würfel Hefe
1 Beutel Schwartau Citroback
1 Msp Zimt
1/2 Teel. Kardamom
1 Ei

für die Füllung

200 g Marzipan Rohmasse
4 Essl. Aprikosen-Konfitüre
1 Beutel Schwartau Rum-Rosinen
100 g Haselnüsse gehackt
100 g Walnüsse

für die Glasur

150 g Puderzucker
3-4 Essl. Wasser
50 g Haselnüsse, gehackt

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. Milch, Honig und Margarine lauwarm erhitzen und zum Mehl gießen. Hefe hineinbröckeln. Ei, Citroback, Zimt und Kardamom zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten, evtl noch etwas Mehl zufügen. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und auf einem leicht bemehlten Backbrett zu einem Oval von ca. 40 cm Länge ausrollen. Marzipan Rohmasse mit erwärmter, durch ein Sieb gestrichener Aprikosen-Konfitüre verrühren und auf die Teigplatte streichen. Darauf die Rum-

Rosinen, die gehackten Haselnüsse und die Walnüsse geben. Den Teig aufrollen und zu einem Stollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen backen. Den Nuss-Stollen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Puderzucker mit Wasser glattrühren. Den Nuss-Stollen mit der Glasur überziehen und mit gehobelten Haselnüssen bestreuen.

Nussstollen

1 Ei

Zutaten für 10 Portionen

500 g Mehl
50 g Haferflocken
1 EL Honig
1 Hefe
½ TL Salz
1 Ei(er)
100 ml saure Sahne
100 ml süße Sahne
100 g Butter
½ Zitrone(n) - Schale, gerieben
250 g Mandeln, gemahlen
200 g Nüsse, gemahlen
200 g Rosinen
150 g Quitte(n), in Stücke gehackt
1 Apfel, geraspelt
175 g Zucker
1 Zitrone(n), den Saft
150 g Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

Aus den ersten 10 Zutaten einen Hefeteig bereiten. In der Ruhezeit die Füllung vorbereiten: den Zucker mit 5 EL Wasser zu Sirup kochen und die restlichen Zutaten unterrühren. Den Teig in zwei große Rechtecke auswellen und mit der Füllung bestreichen, aufrollen und mit Eigelb bepinseln und 15 Minuten gehen lassen. Im Ofen bei 175 Grad 50-60 Minuten backen. Ergibt zwei saftige Stollen.

12.11.02 Bam Bina

CK

Oberlaaer Christstollen

3 Eigelb

Zutaten sind für 2 Stollen

Zutaten für 20 Portionen

700 g Mehl, glatt
1 Pck. Hefe
200 ml Milch
2 Ei(er), davon das Eigelb
300 g Butterschmalz
60 g Zucker
140 g Orangeat (Aranzini), fein gehackt
140 g Zitronat, fein gehackt
240 g Rosinen
40 g Haselnüsse, gehackt
10 g Salz
20 g Vanillezucker
1 TL Zimt
1 Msp. Kardamom
6 EL Rum
110 g Marzipan - Rohmasse
60 g Orangeat (Aranzini), fein gehackt
1 Ei(er), davon das Eigelb

ZUBEREITUNG

Aus Hefe, warmer Milch und wenig Mehl ein Dampfl herstellen, gehen lassen. Dampfl mit Mehl, weichem Butterschmalz, Eigelb, Zucker, Salz, Zimt, Kardamom und Rum zu einem glatten Teig kneten. 1/4 Std. gehen lassen.

Marzipan mit Arancini und Eigelb verkneten, daraus 2 Streifen formen. Trockenfrüchte und Nüsse in den Teig kneten. Teig halbieren und rechteckig ausrollen. Marzipanstreifen in die Mitte legen, Teigränder von beiden Seiten darüber schlagen. Teig nochmals zusammenklappen. Stollen im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 50 Min. backen. Noch heiß mit Butter bestreichen und in einer Mischung aus Vanillezucker und Zucker wälzen.

24.5.02 Christine Johanna CK

Orangenstollen

1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl
40 g Hefe
½ TL Salz
250 ml Milch
100 g Butter
1 Ei(er)
80 g Honig
100 g Mandeln, grob gehackt
50 g Orangeat
1 TL Rum

50 g Orange(n) - Scheiben, kandiert
50 g Butter, zum Bestreichen
Puderzucker, zum Besieben

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Das Salz auf dem Mehtrand verteilen. Die Milch leicht erwärmen und handwarm über die Hefe gießen. Mit wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Die Mandeln, das gewürfelte Orangeat, den Rum und die kleingeschnittenen Orangenscheiben mit dem Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 36 x 22 cm ausrollen, zu einem Stollen zusammenschlagen und auf ein gefettetes Backblech legen. Den Orangenstollen im Backofen bei 175°C, etwa 75-80 Minuten backen. Noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker besieben.

19.11.03 Dragonfly-Lady

CK

Pflaumen - Marzipan - Stollen 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 16 Portionen

1 Beutel Tee (Schwarztee)
100 ml Madeira
200 g Backpflaumen
50 ml Milch
50 g Zucker
20 g Hefe
300 g Mehl
200 g Butter /Margarine
1 Ei(er)
1 Ei(er), davon das Eigelb
25 g Mandeln, gemahlen
½ TL Zitrone(n) - Schale, gerieben, unbehandelt
1 Prise Nelken, gemahlen
1 Prise Muskat, gemahlen
3 Tropfen Bittermandelöl
1 Prise Salz
200 g Marzipan - Rohmasse
100 g Mandeln, in Stiften
Puderzucker, zum Bestäuben
Mehl, für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

Teebeutel mit 100 ml kochendem Wasser übergießen, ca.5 Minuten ziehen lassen. Tee mit Madeira verrühren. Pflaumen in der Mischung einweichen, über Nacht ziehen lassen.

Milch leicht erwärmen. Zucker und Hefe darin auflösen. Hefemischung zum Mehl geben, leicht verrühren, an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. 100 g Fett, Ei, Eigelb, gemahlene Mandeln, Zitronenschale, Nelke, Muskatnuss, Bittermandelaroma und Salz zufügen. Zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. Marzipan würfeln. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Marzipan, die Hälfte der Mandelstifte und Pflaumen darauf verteilen. Teig zur kurzen Seite hin aufrollen. Mit der Handkante die Teigrolle der Länge nach etwas eindrücken, zum Stollen formen. Mit den restlichen Mandelstiften bestreuen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Um den Stollen ein mehrfach gefalteten Streifen Alufolie legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C) 45 - 55 Minuten backen. Rest Fett schmelzen. Stollen kurz vor Ende der Backzeit einmal damit einpinseln. Fertigen Stollen mit Rest Fett bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben, abkühlen lassen. In stabile Alufolie verpacken und ca. 1 Woche durchziehen lassen.

22.11.02 Elli K. CK

Pistazienstollen

2 Ei

Zutaten für 2 Portionen

1200 g Mehl
80 g Hefe
375 ml Milch
2 Ei(er)
130 g Zucker
½ TL Salz
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
1 Vanille (Schote), Mark davon
500 g Butter
200 g Orangeat, gehackt
120 g Zitronat, gehackt
200 g Marzipan (Rohmasse)
200 g Pistazien, gehackt
100 g Puderzucker
2 cl Maraschino
200 g Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Aus 1 kg Mehl, Hefe und Milch einen Vorteig bereiten, zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Zucker, Eier, Salz, Vanillemark und Zitronenschale dazugeben und durchkneten. 20 Minuten gehen lassen. 300 g Butter mit dem restlichen Mehl, Orangeat und Zitronat verkneten. Unter den Teig arbeiten und noch mal 20 Minuten gehen lassen. Marzipan mit Pistazien, Pu-

derzucker und Maraschino verkneten. Ca. 1 cm dick ausrollen und in kleine Stücke schneiden. Unter den Teig kneten, sie sollten aber sichtbar bleiben. Aus dem Teig zwei Stollen formen und auf ein Blech legen. Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen und bei 210°C ca. 50 - 60 Minuten backen. Die noch warmen Stollen mit der restlichen, flüssigen Butter bestreichen und mit Vanillezucker bestreuen.

16.3.01 Icefire CK

Quarkstollen 1 Ei

Zutaten für 20 Scheiben:

250 g Weizenmehl, Type 405
20 g Hefe
1 EL Zucker (10 g)
ca. 60 ml Milch, 1,5 % Fett (6 - 7 EL)
250 g Quark, mager
70 g Butter
1 Ei
abgeriebene Zitronenschale
3 Tropfen Rumaroma
flüssiger Süßstoff nach Geschmack
1 Prise Salz
etwas Kardamom
40 g Mandelstifte

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln, Zucker und die lauwarme Milch zu geben, verrühren und ca. 1/4 Stunde abgedeckt gehen lassen. Quark, weiche Butter, Ei, Zitronenschale, Rum, Süßstoff, Salz und Kardamom zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Die Mandelstifte einarbeiten und den Teig ca. 1/4 bis 1/2 Stunde gehen lassen.

Nochmals durchkneten, Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

10 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200°C ca. 45 Minuten backen.

Sie können den Stollen nach dem Backen mit einem Gemisch aus Milch und Eigelb bestreichen. In Alufolie verpacken und erst nach einigen Tagen anschneiden, so bleibt er aromatisch und saftig.

Nährwerte vom Gesamtrezept:

76 g Eiweiß, 88 g Fett, 201 g KH, 25 g Ballaststoffe, 1900 kcal, 7600 kJ, 473 mg Cholesterin

Quarkstollen 1 Ei

Zutaten für 20 Scheiben:

250 g Weizenmehl, Type 405
20 g Hefe
1 EL Zucker (10 g)
ca. 60 ml Milch, 1,5 % Fett (6 - 7 EL)
250 g Quark, mager
70 g Butter
1 Ei
abgeriebene Zitronenschale
3 Tropfen Rumaroma
flüssiger Süßstoff nach Geschmack
1 Prise Salz
etwas Kardamom
40 g Mandelstifte

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln, Zucker und die lauwarme Milch zu geben, verrühren und ca. 1/4 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Quark, weiche Butter, Ei, Zitronenschale, Rum, Süßstoff, Salz und Kardamom zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Die Mandelstifte einarbeiten und den Teig ca. 1/4 bis 1/2 Stunde gehen lassen.

Nochmals durchkneten, Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

10 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200°C ca. 45 Minuten backen.

Sie können den Stollen nach dem Backen mit einem Gemisch aus Milch und Eigelb bestreichen. In Alufolie verpacken und erst nach einigen Tagen anschneiden, so bleibt er aromatisch und saftig.

Nährwerte vom Gesamtrezept:

76 g Eiweiß, 88 g Fett, 201 g KH, 25 g Ballaststoffe, 1900 kcal, 7600 kJ, 473 mg Cholesterin

Ig.
Renate

Quarkstollen 2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter
125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
2 Ei(er)
375 g Quark, (20 %)
½ Pck. Zitronat
½ Pck. Orangeat
200 g Sultanine(n)
3 Tropfen Bittermandelöl
125 g Mandeln, abgezogene gemahlene
375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Butter
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Danach den Quark, Zitronat, Orangeat, Sultaninen, Bittermandelöl und die gemahlene Mandeln dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Stollenform ausbuttern.

Da der Teig sehr weich ist, kann er nicht so einfach in die Form gedrückt und diese dann aufs Backblech gestürzt werden. Ich lege zwei große Kugeln Alufolie an beiden Enden der Form aufs Backblech und drücke die Form hinein, so dass sie nicht umkippt. Die Stollenform wird so wie eine normale Kuchenform verwendet.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen.

Backen: 150 Grad bei Umluft, ca. 60 Minuten.

Noch heiß mit zerlassener, ebenfalls heißer Butter bestreichen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

8.11.02 Kira64

CK

Quarkstollen X 3 Eigelb + 2 Ei

Rezept für 2 Stück

Zutaten :

300 g Weizenmehl (Type 550)
60 g Hefe
150 ml Milch
25 g Zucker
300 g Mehl (Type 550)
80-100 ml Milch
3 Eigelb
9 g Salz
7 g Stollengewürz
200 g Rohmarzipan

200 g Butter
400 g Magerquark
2 Eier (100 g)
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
100 g Zucker
5 g Speisestärke (z. B. Mondamin)
100 g Rosinen
300 g flüssige Butter
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Milch und Zucker zu einem Hefevorteig verarbeiten und zuge-
deckt

gehen lassen. Aus dem restlichen Mehl, Milch, Eigelb, Salz, Stollengewürz,
Marzipan und Butter einen zweiten Teig herstellen und mit dem gegange-
nen Hefeteig mischen. Den möglichst trockenen Magerquark in eine
Schüssel geben und nach und nach Eier, Zitronenschale und Vanillemark
sowie Zucker und

Speisestärke unterrühren. Zum Schluss die Rosinen gleichmäßig untermi-
schen.

Den Stollenteig halbieren und jede Hälfte auf einem bemehlten Backbrett
oder Tuch rechteckig ausrollen, besser mit den Händen flach drücken. Den
Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Quarkmasse auf den Stollenteig strei-
chen, von der Längsseite her aufrollen und in eine gefettete Stollenform
oder in ein Oval aus Aluminiumfolie legen. Nochmals kurz gehen lassen
und die Stollen in den heißen Backofen stellen. Nach 10 Minuten die Hitze
auf 180° C reduzieren. 1 Stunde backen. Aus den Formen stürzen. Jeden
Stollen mit 100 g flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker be-
stäuben. Nach dem Abkühlen in Alufolie verpacken und kühl stellen. Am
nächsten Tag den überschüssigen Zucker mit einem Pinsel abstreichen.
Die Stollen erneut mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker
bestäuben. Diesen Vorgang einige Stunden später wiederholen. Es muss
eine dicke, glänzende Zuckerschicht entstehen, die nicht nur gut
schmeckt, sondern die Stollen auch vor dem Austrocknen schützt. Die Stol-
len in Alufolie verpacken und kühl stellen.

TIPP :

Der Stollen muss einige Tage oder besser 2 Wochen ruhen, damit der Ge-
schmack
gut durchzieht.

Gruß Inge

Schoko-Stollen 1 Ei + 1 Eigelb

500 g Mehl
1/3 - 3/8 Liter lauwarme Milch
50 g Hefe
1 Eigelb
60 g Zucker
120 g Butter
1/4 Teelöffel Salz

Belag:

2 Esslöffel Kakao
3 Esslöffel Zucker
50 g Marzipan-Rohmasse
150 g Butter

zum Bestreichen:

1 Ei
50 g Butter

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen. Dabei nach und nach soviel lauwarme Milch unterkneten, bis der Teig sehr geschmeidig ist. Den Teig dann mehrfach gründlich kneten und dann insgesamt 1 Stunde gehen lassen. Dabei zwischendurch noch einmal durchkneten.

Für die Füllung die sehr weiche Butter mit den übrigen Zutaten verquirlen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Dann zusammenklappen und in eine gefettete Kranzform (26 cm) geben und so lange gehen lassen, bis der Teig den oberen Rand der Springform erreicht.

Nun den Kuchen mit dem verquirlten Ei bestreichen und 1 Stunde bei 170° C backen.

Nach dem Backen den heißen Kuchen mehrmals mit heißer Butter bestreichen.

Stollen á la Opa Hansi 2 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 2 Portionen

550 g Mehl, gesiebt
40 g Hefe
120 g Zucker
2 Ei(er)
1/8 Liter Milch
210 g Butter
2 Ei(er), davon das Eigelb
50 g Mandeln
70 g Orangeat
Zitrone(n) - Schale und Orangenschale
1 Prise Salz
140 g Rosinen, in Rum eingeweicht
70 g Korinthen, in Rum eingeweicht
160 g Butter, zum Bestreichen

160 g Puderzucker, zum Bestäuben
2 Vanillezucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, Zucker und 1 Prise Salz dazugeben und gut verrühren. Das gesiebte Mehl, die ganzen Eier und das Eigelb hinzugeben und gut vermischen. Die weiche Butter unterkneten und mit Mehl bestäubt gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

Dann die restlichen Zutaten hinzugeben, die Rosinen und Korinthen gut abgetropft, und alles gut durchkneten und nochmals gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und formen. Nochmals gehen lassen.

Nach dem Backen mit reichlich Butter bestreichen.

Abbacken, gut auskühlen lassen und dann mit Puder- und Vanillezucker bestäuben.

Mindestens 3x gehen lassen, damit der Stollen locker und durch Butter einstreichen saftig wird.

Abbacken ca. 180°C ca. 60 Minuten

TIPP: Wer will, kann auch eine Marzipanrolle in die Mitte des Teigstückes geben.

25.2.04 Gaby2704

CK

Stollen- Muffin 1 Ei

Zutaten für 12 Stück

400 g Mehl Type 405

50 g Puderzucker

50 g Aprikosen - getrocknet

200 g Butter

50 g Rosinen

50 g Mandeln - gehackt

150 ml Milch 1,5% Fett - lauwarm

50 ml Orangensaft

2 EL Orangenschale

1 Hefe (42 g)

1 Ei

1 Vanillinzucker

Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 50ml Milch und 1EL Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 20Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Aprikosen klein schneiden. Orangensaft erhitzen, Aprikosen und gewaschene Rosinen darin einweichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

150 g Butter schmelzen, restliche Milch zugeben und alle Zutaten zum Vorteig geben.

Mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60Min. gehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Teig in 12Portionen teilen und diese in die Muffinformen setzen. Weitere 20Min. gehen lassen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Muffins ca. 15-20 Min. backen. Stollen- Muffins 5 Min. abkühlen lassen.

Mehrmals mit zerlassener Butter einpinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Stollenmuffins

1 Ei

aus Hefeteig

Zutaten für 12 Portionen

400 g Mehl

1 Würfel Hefe

50 g Zucker, feinst

150 ml Milch

50 g Aprikose(n), getrocknete

1 Orange(n), Saft und Schale

50 g Rosinen

50 g Mandeln, gehackte

1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter

1 Ei(er)

50 g Butter, (zum Bestreichen)

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 50 ml lauwarmen Milch, ½ Ei Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren.

20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Aprikosen klein schneiden. Orangensaft erhitzen und Aprikosen und gewaschene, verlesene Rosinen darin einweichen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Butter schmelzen, restliche Milch zugeben.

Alle Zutaten zum Vorteig geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Zugedeckt 1

Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten. Teig auf etwas Mehl zu einer Rolle formen, in 12 Portionen teilen und diese in die Muffinsform setzen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Backen: E-Herd 200°, Heißlufttherd: 180°, Backzeit: 15-20 Minuten
Muffins etwas abkühlen lassen. Mehrmals mit zerlassener Butter einpinseln und mit Puderzucker bestäuben.

22.3.04 Dalli

CK

Stollensteine 1 Ei

(etwa 80 Stück)

Hefeteig:

400 g Weizenmehl,
1 T. Dr. Oetker Hefeteig Garant,
50 g Zucker,
1 T. Dr. Oetker Vanillin-Zucker,
5 Tropfen
Dr. Oetker Bitter-Mandel Aroma,
je 1 Msp. Kardamom und Muskatblüte,
1 Prise Salz,
1 Ei (Größe M),
150 ml Milch,
100 g weiche Butter oder Margarine,
100 g gemahlene Mandeln,
100 g Sultaninen,
100 g sehr fein gewürfelte getrocknete Aprikosen,
100 g gewürfeltes getrocknetes Mischobst (Zitronat,
kandierte Kirschen und Melonen)

Außerdem:

240 g Zucker,
1 T. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker,
200 g zerlassene Butter

Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten bis auf die Trockenfrüchte hinzufügen und alles mit Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Tei verarbeiten. Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche Trockenfrüchte unterkneten. Teig auf gefettetem, mit Backpapier belegtem Backblech (40 x 30 cm) ausrollen, 15 Minuten ruhen lassen, dann backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Platte vom Backblech ablösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zucker mit Vanille-Zucker auf einem Teller mischen. Stollenplatte in 5 x 3 cm große Stücke schneiden, rundherum mit zerlassener Butter bestreichen und die Schnittflächen in den gemischten Zucker tauchen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Walliser Christstollen

1 Ei

500 g Mehl
40 g Hefe
250 ml Milch
1 Ei
1 Ei Zucker (1)
100 g Zucker (2)
1 TI Salz
1 Ei Abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Kardamom, gemahlen
1 Prise Muskatnuss, gemahlen
1 Prise Zimt, gemahlen
200 g Butter
100 g Rosinen
100 g Sultaninen
70 g Zitronat, fein gewürfelt
70 g Orangeat, fein gewürfelt
150 g Mandeln, grob gehackt
50 g Pistazien, grob gehackt
1 TI Mandelessenz

Zum Bestreichen

50 g Butter

Puderzucker

Erfasst Von Arthur Heinzmann

- Quelle Unbekannt

Hefe mit Zucker (1) 1/5 der Milch und wenig Mehl zu einem Teiglein rühren. Warm stellen (max. 35 Grad) und um das Doppelte aufgehen

lassen.

Mehl mit Salz in eine vorgewärmte Schüssel sieben. Eine Vertiefung anbringen, Vorteig, Zucker (2), lauwarme Milch, verquirltes Ei, Zitronenschale, Gewürze, Mandelessenz und flüssige, aber nur lauwarme Butter hineingeben. Mit einem Holzlöffel kräftig schlagen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.

Gewaschene Rosinen und Sultaninen, Zitronat, Orangeat, Mandeln und Pistazien unter den Teig kneten. Stollenteig zu einer Kugel formen und zugedeckt etwa 30-40 Minuten gehen lassen.

Nochmals kräftig durchkneten und wieder 30-40 Minuten gehen lassen. Den Teig mit dem Teigroller etwas flachdrücken. Die dickere Hälfte auf die dünnere Hälfte überklappen und aus das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Bei Verwendung einer Stollen-Backhaube den Teig in die bebutterte Form drücken und mit der offenen Seite auf das Blech legen. Beim Backen mit der Haube bleibt der Stollen schön in seiner Form. Stollen auf dem Backblech 10 Minuten kühl ruhen lassen. Im vorgewärmten Ofen bei 200 Grad 50-70 Minuten backen. (Nadelprobe) Der Stollen darf nur hellgelb werden, sonst trocknet er aus.

Nach dem Backen den noch heißen Stollen zweimal mit flüssiger Butter bestreichen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Stollen lassen sich sehr gut tief frieren und Müssen nach dem Auftauen nicht mehr überbacken werden.

Weihnachts-Stollen 2 Ei + 2 Eigelb

Papa' s Stollen, Dresdner Art, altes Familienrezept

Zutaten für 36 Portionen

400 g Sultanine(n)

200 g Korinthen

200 g Orangeat, feingehackt

200 g Zitronat, feingehackt

100 g Mandeln, gemahlen

200 g Mandeln, in Stiften

½ Liter Schnaps, Arrak, notfalls Weinbrand oder Obstbrand

Für den Teig:

1.5 Mehl

100 g Hefe

300 g Zucker

½ Liter Milch

250 g Butter

200 g Fett, Kalbsfett (Nierenfett)

200 g Schweineschmalz

2 Ei(er), Größe L

250 Gramm Orangeat; gehackt
4 Eier
2 Zitronen: Schale abgerieben
1 Fläschchen Bittermandelöl
4 Pack. Vanillezucker
; Salz
1/2 Liter Milch
160 Gramm Hefe

ZUM FERTIGSTELLEN

Butter; zerlassen bis -nussbraun
Puderzucker

-erfasst von Petra Holzapfel

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker und der lauwarmen Milch verrühren. Teig mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Dann alle anderen Zutaten zugeben und so lange kneten oder schlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Noch mal zugedeckt so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch wird.

Dann 2-3 Stollen daraus formen und bei Mittelhitze 1 Stunde backen.

Noch heiß mit nussbrauner Butter bestreichen (gibt gutes Aroma!) und mit Puderzucker bestäuben.

Weihnachtsstollen 6 verschiedene Variationen 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Stollen

GRUNDREZEPT

500 g Weizenmehl (Typ 405)
1 Pack. Trockenhefe (7 g)
60 g Zucker
1/2 Teel. Salz
1/2 Zitrone , abgeriebene Schale davon
50 g Mandeln, gemahlen
2 Eier
1/8 Ltr. Milch
160 g Butter

FÜR DIE MOHNFÜLLUNG

1/8 Ltr. Milch
80 g Butter
250 g Mohn , im Reformhaus frisch mahlen lassen
3 Essl. Zucker
1 Teel. Zimt
50 g Mandeln, gemahlen
1 Beutel Rumrosinen (125 g)
AUSSERDEM
40 g Flüssige Butter
50 g Puderzucker ; zum Bestäuben

VARIATION 1

PISTAZIEN-MARZIPAN-FÜLLUNG

2 Eiweiß
400 g Marzipanrohmasse
100 g Pistazien

VARIATION 2

ORANGEN-MANDEL-FÜLLUNG

150 g Orangenkonfitüre
100 g Sultaninen
100 g Mandeln, gehackt
1 Orange, abgeriebene Schale

VARIATION 3

APRIKOSEN-WALNUSSE-FÜLLUNG

120 g Getrocknete Aprikosen
80 g Getrocknete Feigen
6 Essl. Orangensaft
200 g Walnusskerne
1 Ei

VARIATION 4

DATTEL-NUSS-FÜLLUNG

200 g Getrocknete Datteln
3 Teel. Grappa
3 Essl. Orangensaft, frisch gepresst
100 g Pecannüsse; oder Walnüsse

VARIATION 5

NOUGAT-HASELNUSS-FÜLLUNG

1 Pack. Nougat (200 g)
50 g Haselnüsse , gehackt
50 g Haselnüsse , fein gemahlen

VARIATION 6

BUNTE FRUCHT FÜLLUNG

150 g Johannisbeerkonfitüre
100 g Kandierete Früchte
1 Essl. Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel füllen. Trockenhefe, Zucker, Salz, Zitronenschale und gemahlene Mandeln dazugeben. Alles mit einem Löffel vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier einzeln in eine Tasse schlagen und nacheinander hineingeben. Milch handwarm in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.

Warme Milch-Butter-Mischung zum Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührers verkneten, bis sich ein geschmeidiger Teigloß vom Schüsselrand löst. Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Küchentuch abdecken. Den Backofen etwa 5 Minuten auf 50 Grad C heizen, ausschalten und die Schüssel mit dem Teig hineinstellen. Die Tür einen Spalt geöffnet lassen. Den Teig 30 bis 40 Minuten aufgehen lassen.

Für die Füllung gemahlene Mohn in eine Schüssel füllen. Milch und Butter in einen Topf geben und langsam zum Kochen bringen. Über den Mohn gießen und umrühren. 10 Minuten quellen lassen. Zucker, Zimt, Mandeln und Rosinen dazugeben und alles zu einem streichfähigen Brei verrühren. Abkühlen lassen. Eine Stollenform mit weicher Butter auspinseln.

Den Hefeteig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben. Mit den Händen gut durchkneten. Anschließend zu einem Rechteck (ca. 35 x 45 cm) ausrollen. Die Mohnfüllung darauf verstreichen, einen Rand von ca. 3 cm freilassen. Teig von der kürzeren Seite heraufrollen, Enden zusammendrücken. Mit der Naht nach unten in die gefettete Stollenform legen. Die Form auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. Den Teig nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen vorheizen (E-Herd 180 °C; Gas: Stufe 2-3; Umluft: 160 °C). Stollenform auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen schieben und 40 Minuten backen. Danach die Backform abheben und den Stollen 20 Minuten weiterbacken. Stollen aus dem Ofen nehmen. Butter schmelzen, und den heißen Stollen sofort damit einpinseln. Die Butter versiegelt die Poren des Stollens und sorgt so für die lange Haltbarkeit. Abgekühlt in Alufolie wickeln und kühl lagern. Zum Servieren Stollen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung der Füllung

[Pistazien-Marzipan-Füllung](#)

Eiweiß halbfest schlagen. Marzipanrohmasse grob darüber mahlen und gut verrühren. Auf die Teigfläche streichen. Pistazien fein hacken und darüber streuen.

[Orangen-Mandel-Füllung](#)

Orangenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen. Sultaninen und gehackte Mandeln darauf verteilen. Schale von einer unbehandelten Orange darüber reiben.

Aprikosen-Walnuss-Füllung

Getrocknete Aprikosen und getrocknete Feigen in kleine Würfel schneiden. Orangensaft aufkochen und die Früchte darin einweichen. Walnusskerne mittelfein hacken, darunter mischen. Ei unterrühren. Masse auf die Teigfläche streichen.

Dattel-Nuss-Füllung

Getrocknete Datteln klein schneiden. Mit Grappa und frisch gepresstem Orangensaft vermischen und etwa 15 Minuten einweichen lassen. Pecannüsse (oder Walnüsse) grob hacken und darunter mischen. Auf die Teigfläche streichen.

Nougat-Haselnuss-Füllung

Nougat in kleine Würfel schneiden und auf dem ausgerollten Teig verteilen. Gehackte und fein gemahlene Haselnüsse vermischen und darüber streuen.

Bunte Frucht Füllung

Johannisbeerkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen. Kandierte Früchte auf ein Brett geben, mit Puderzucker bestäuben und klein hacken. Auf die Konfitüre streuen, aufrollen.

LG Regina

vom 21.09.2004 22:41

Hier noch ein anderes Stollen Muffein Rezept von Dr. Oetker

Weihnachtsstollen Bäckermeister Art

2 Ei

Zutaten für Portionen
1000 g Mehl, Type 550
80 g Hefe

200 g Milch, ca. 26 Grad
50 g Marzipan
650 g Butter
100 g Zucker
15 g Salz
50 g Zitrone(n) - Schale, abgeriebene
800 g Rosinen
300 g Mandeln, gehackte
250 g Zitronat
100 g Orangeat
80 g Rum
Zum Bestreichen:
150 g Fett (Biskin)
300 g Vanillezucker und Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Rosinen werden mit den Mandeln und der Sukkade einen Tag vorher in Rum eingelegt, damit sie schön durchziehen.

In der warmen Milch die Hefe auflösen und mit einem Teil des gesiebten Mehles ein Hefe stück herstellen. In der Zwischenzeit Butter, Zucker, Marzipan und Zitrone glatt arbeiten. Nach entsprechender Garzeit des Hefe stücks die glattgearbeiteten Zutaten untermischen und den Teig auf Gare stellen.

Den Teig Garen lassen und anschließend zusammenschlagen, danach die am Vortag eingeweichten Früchte unterarbeiten. Möglichst nicht kneten, da sonst der Teig grau wird.

Anschließend die gewünschten Stücke abwiegen und in entsprechende Formen aufbereiten. Die Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und sofort abbacken.

Backtemperatur 180 Grad

Backzeit ca. 45 Min.

Danach mit dem flüssigen Fett bestreichen und mit Vanille- und Puderzucker bestreuen.

Diesen Stollenteig kann man auch mit einer Mohn- oder Haselnussfüllung versehen. Man lässt beim Teig dann die Früchte weg.

Mohnfüllung:

550 gr Milch

400 gr Margarine

400 gr Zucker

15 gr Zitrone

500 gr gemahlene Mohn

75 gr Rosinen

75 gr gehackte Mandeln

50 gr Grieß

Die Milch mit der Margarine, dem Zucker und der Zitrone aufkochen, anschließend die restlichen Zutaten mischen und unterrühren.

Haselnussfüllung:

350 gr Marzipanrohmasse

175 gr Margarine

160 gr Zucker

135 gr Mehl Type 550

250 gr gehackte, geröstete Haselnüsse

2 Eier

75 gr Milch

Marzipan, Zucker, Margarine glatt arbeiten und die restlichen Zutaten unterrühren bis es eine geschmeidige Konsistenz hat.

Mit einlegen der Früchte beträgt die Ruhezeit insgesamt 13 Std. in etwa. Zubereitungszeit 30 Min.

26.11.03

Ottomar

CK

Ohne Treibmittel mit Ei

Amaretto - Nougat - Stollen

2 Ei

Zutaten für 20 Portionen

200 g Nougat (Nussnougat), schnittfest

500 g Mehl

100 g Mandeln, gehackt

1 TL Kaffeepulver, löslich

2 Ei(er)

125 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

200 g Butter, weiche

75 g Kekse (Amarettini)

2 EL Amaretto

3 EL Mandeln (Blättchen)

2 EL Puderzucker

250 g Quark (Magerquark)

ZUBEREITUNG

Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffee, Eier, Zucker, Vanillezucker, Quark, 1 Prise Salz, Backpulver und 175 g Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. Amarettini mit Amarettolikör beträufeln, Nougat in Stücke schneiden.

Teig ca. 40 x 40 cm groß ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen, leicht eindrücken. Teig überschlagen und zum Stollen formen.

Auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad / Heißluft: 175 Grad) ca. 40-45 Minuten backen.

Mandeln rösten. 25 g Butter schmelzen. Stollen mit Butter bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

5.1.04 Claudia Weis CK

Christstollen - Parfait 4 Eigelb

1 Rezept = 1 Stollenform = 6 Portionen

Zutaten für 6 Portionen

40 g Kirschen, kandiert
40 g Orangeat
40 g Zitronat
40 g Rosinen
50 ml Rum
500 ml Sahne, geschlagen
4 Ei(er), davon das Eigelb, sehr frisch
20 ml Kirschwasser
120 g Zucker
100 ml Wasser
40 g Mandeln, ganz & geschält
40 g Marzipan
Puderzucker, zum Bestäuben
Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Kandierte Kirschen, Orangeat, Zitronat, Rosinen, Marzipan mit Rum über Nacht einweichen. Eigelb und Kirschwasser in einem Rührgerät dick aufschlagen. Währenddessen Zucker und Wasser auf 120 Grad kochen. Die heiße Zuckerlösung unter ständigem Rühren mit einem Rührgerät zu den Eiern geben. Bis auf ca. 20 Grad, am besten in Eiswasser, kalt schlagen. Eingeweichte Zutaten passieren und gut abtropfen. Mandeln hinein, Marzipan in 0,5 cm große Stücke teilen und dazugeben, Trockenfrüchte darunter heben und die Sahne vorsichtig unterheben. Form mit Folie auslegen, abfüllen und über Nacht gefrieren lassen. Vor dem Servieren aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden. Teller mit Puderzucker und Kakao-staub verzieren.

17.12.03 Dragonfly-Lady CK

Gewürzeisstollen mit Kirschen 2 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 8 Portionen

50 g Mandeln, gehobelte
150 g Zucker
100 ml Milch
2 Ei(er)
Ei(er), davon das Eigelb
1 TL Lebkuchengewürz
400 ml Schlagsahne
Rosinen in Rum
25 g Pistazien, gehackt
Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben
1 Glas Schattenmorellen (abgetr. 485g)
½ TL Lebkuchengewürz
2 TL Speisestärke
2 EL Rum, (wer mag)
Orangeat, gehackt
Zitronat, gehackt

ZUBEREITUNG

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Zucker in einem breiten Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Milch angießen und unter Rühren das Karamell lösen. Beiseite stellen.

Eier und Eigelb in heißem Wasserbad schaumig schlagen, Karamellmilch unter Rühren zufügen, ca. 5 min. weiterschlagen bis eine dickliche Creme entstanden ist. Karamellmasse anschließend im Wasserbad 5 Min. kalt schlagen. Lebkuchengewürz unterrühren, Sahne steif schlagen, unterheben. Mandeln, Orangeat und Zitronat ebenfalls.

Eine Stollenbackhaube 38 cm oder rechteckige Kastenform 30 cm, mit Alufolie auslegen, so das sie an den Längsseiten ein Stück übersteht. Masse hineinfüllen, sorgfältig glatt streichen, mit der überstehenden Alufolie abdecken. Mindestens 6 Std. einfrieren.

Soße: Kirschen mit Flüssigkeit und Lebkuchengewürz aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glatt kochen, zugeben, aufkochen, evtl. Rum einrühren. Eisstollen stürzen, Folie abziehen, mit Kakao und Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und mit der warmen Kirschsoße servieren.

26.11.02 Katzelau

CK

Kartoffel-Stollen 6 Ei

Zutaten für 1 Kastenform
6 Eier
200 g Zucker
500 g gekochte Kartoffeln
100 g gehackte, geröstete Mandeln,
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone,

Vanille
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Die gekochten Kartoffeln frisch durch die Kartoffelpresse drücken oder kalt fein reiben. 6 Eigelb mit 100 g Zucker schaumig rühren, ebenso 6 Eiweiß zu Schaum schlagen und 100 g Zucker unterheben. Beides zusammengeben und vorsichtig alle anderen Zutaten unterrühren. Die Masse in eine gebutterte mit Weckmehl ausgestreute Form geben und den Kartoffelstollen ca. 40 Min. im Ofen bei 180 Grad backen.

Dazu schmeckt eine Johannisbeersöße

Leipziger Stollen

8- 10 Ei

Für 6 große Stollen

9 kg Mehl

6 l gute Milch

3 kg frische Butter

8 -10 Eier

3 kg gemahlener Zucker

18 g gestoßenen Zimt

eine geriebene Muskatnuss

500 g frische Presshefe

150 g bittere, geschälte und feingewiegte Mandeln (nicht gerade gesund!!)

etwas Zitronenöl

2 El Salz.

Das Mehl stellt man am besten schon den Tag vorher in die Nähe des warmen Ofens, ebenso werden schon tags zuvor die Rosinen und die Korinthen gelesen und gewaschen, zwischen einem Tuch abgetrocknet und an einen warmen Ort gestellt. Das Mehl wird dann in einen warmen Backtrog geschüttet, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in die man die in 1 l lauwarmen Milch aufgelöste Hefe gießt, worauf man etwas Mehl damit verrührt und oben darauf streut, den Trog mit einem Tuch bedeckt und das Hefenstück aufgehen lässt.

Wenn dies geschehen ist, mengt man nach und nach die übrige lauwarme

Milch, die zerquirten Eier, den Zucker, die Mandeln, das Salz, den Zimt, Zitronat, Muskatnuss, die weiche, aber nicht zerlassene Butter und zuletzt die Rosinen und Korinthen, sowie 2 Weingläser Rum zusammen, teilt den Teig in mehrere Teile, die man einzeln durchknetet und mehrmals von der Höhe herab in den Trog wirft und dann wieder mit den anderen Teilen zusammenwirkt, bedeckt den Trog schließlich mit einem warmen Tuch und lässt den Teig an einem warmen Ofen 2 Stunden

gehen. Ist er doppelt so hoch gestiegen, formt man lange, in der Mitte etwas flachgedrückte Stollen, schlägt die eine Hälfte gehörig über die andere, was ihm erst die richtige Form verleiht und stellt sie noch einmal an den Ofen, damit sie noch ein letztes Mal 1/2 bis 3/4 Stunden gehen. Dann überstreicht man sie mit zerlassener Butter, bäckt sie 1 Stunde im gut durchheizten Backofen - sie müssen beim Herausnehmen schön braun sein - überstreicht sie nochmals mit Butter und bestreut sie dick mit Zucker

Stollenknödel

4 Ei

Zutaten für 2 Portionen

1 Kuchen (Stollen)

200 ml Milch

50 g Zucker

4 Ei(er), davon das Eigelb

4 Ei(er), davon das Eiweiß

ZUBEREITUNG

Stollen in Würfel schneiden, heiße Milch zugeben, bis dickflüssig ist, den Zucker dazu, das Eigelb schaumig schlagen, die Eiweiß schaumig schlagen beides unterheben, dann auf Sieb im Wasserbad 20 Min. ziehen lassen, in Scheiben schneiden (am besten wenn die Scheiben kalt sind) und in etwas Butter anbraten

Man kann auf leckere Art und Weise die Reste vom Weihnachtsstollen verbrauchen, dazu passt Vanillesauce.

30.12.02 Sahnekirsche

CK

Winterlicher Eisstollen mit in Rot- und Portwein eingelegte

Marinierte Früchte:

50 g Korinthen

50 g Rosinen

50 g Orangeat, gewürfelt

50 g Zitronat, gewürfelt

50 g Mandeln, gehackt

3 El (-4) Rum

Eisstollen: ----

200 g Zucker

5 cl Milch

3 Eier

3 Eigelb

3/4 l Süße Sahne
1 Tl Lebkuchengewürz
etwas Puderzucker und Kakao
- zum Bestäuben
Pflaumen: -----
500 g Trockenpflaumen
1/4 l trockener Rotwein
1/4 l Portwein
1 Vanilleschote, Mark
brauner Zucker nach Geschmack
1 Zimtstange

Marinierte Früchte:

Die Früchte über Nacht im Rum marinieren und gut abtropfen lassen.

Eisstollen:

1. Den Zucker in einem schweren Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Vorsicht! Topf sofort vom Herd nehmen, wenn die richtige Farbe erreicht ist, denn Karamell verbrennt schnell. Wenn das Ganze etwas abgekühlt ist, Milch dazugeben und unter rühren erhitzen bis sich der Karamellzucker ganz gelöst hat. Eier und Eigelbe in einer Edelstahlschüssel verquirlen, nach und nach die Karamellmilch zugeben und im Wasserbad mit dem Rührgerät zu einer dicklich weißen Masse aufschlagen. Anschließend im Eiswasser kalt schlagen, dabei das Lebkuchengewürz mitrühren. Solange rühren bis die Masse abgekühlt ist.
2. Die Sahne sehr steif schlagen und unter die Schaummasse heben. Die gut abgetropften, marinierten Rosinen etc. ebenfalls unterheben und evtl. nochmals mit Lebkuchengewürz abschmecken.
3. Eine Stollen- oder Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden, dabei an den Längsseiten jeweils soviel Folie überstehen lassen, dass die Form gut verschlossen werden kann. Die Stollenmasse in die Form füllen, glatt streichen und mit der Folie verschließen. Für mind. 6 Stunden in die Gefriertruhe stellen. Zum Servieren die Folie oben ablösen, auf eine Platte stürzen, restliche Folie abziehen und mit dem Puderzucker und Kakao bestäuben.
4. Anrichten: Eisstollen in Scheiben schneiden und auf einem Teller je 2 Scheiben mit den Pflaumen anrichten.

Pflaumen in Rotwein und Portwein:

Aus Rot- und Portwein mit den Gewürzen und Zucker einen Sud kochen. Die Pflaumen darin für ca. 1 Woche marinieren.

Diabetiker Stollen

Diabetiker Stollen.....		111
Christstollen	2 Ei	112
Diabetikerstollen	2 Ei.....	113
Dresdner Stollen I	2 Eigelb.....	114
Früchtestollen	2 Ei.....	115
Stollen, Quark - mit Pistazien	2 Ei	117
Quark Mandel Stollen	1 Ei.....	118
Quark Mandelstollen	0,5 Ei.....	119
Quark Stollen, saftiger	2 Ei.....	120
Quarkstollen.....		121
Quarkstollen	1 Ei.....	121
Quarkstollen.....		122
Quarkstollen	2 Ei	123
Tipp:		124
Stollen Dresdener ohne Zucker.....		124
Vollkorn Dresdener Stollen ohne Zucker		125
Vollkorn Marzipanstollen ohne Zucker.....		126
Vollkorn Quarkstollen ohne Zucker.....		127

Christstollen

2 Ei

Zutaten für 20 Scheiben:

375 g Weizenmehl Type 1050

125 g Instant - Haferflocken

1 Päckchen Backpulver

150 g Haushalts- oder Fruchtzucker

Mark einer 1/2 Vanilleschote

1 Prise Jodsalz

5 Tropfen Bittermandelöl

2 EL Rum

je 1 Msp. gemahlene Kardamom und gem. Muskatblüte

2 große Eier

175 g Margarine

250 g Magerquark

100 g Korinthen

200 g Rosinen

150 g gemahlene Mandeln

20 g weiche Butter zum Bestreichen

50 g Haushalts- oder Fruchtzucker zum Bestäuben

Mehl, Haferflocken und Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillemark, Salz, Bittermandelöl, Rum, Gewürze und Eier hineingeben.

Mit einem Teil der Mehlmischung zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die kalte Margarine in Flöckchen, den Quark, die Korinthen und Rosinen sowie die Mandeln geben.

Diese Zutaten mit der restlichen Mehlmischung bedecken und von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch 1 EL Instantflocken unterkneten. Den Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Den Stollen auf der Zweiten Schiene von unten bei nunmehr 150-170 Grad Celsius etwa 50 Minuten backen.
Noch heiß dünn mit Butter bestreichen, dann mit Zucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eine halbe Scheibe enthält: Etwa 150 Kilokalorien, 3 g Eiweiß, 6 g Fett und 18 g anzurechnende Kohlenhydrate (1 1/2 BE).

Diabetikerstollen 2 Ei

Zutaten:

375 g Weizenmehl Type 1050
125 g Instant - Haferflocken
1 Päckchen Backpulver
150 g Haushalts- oder Fruchtzucker
Mark einer 1/2 Vanilleschote
1 Prise Jodsalz
5 Tropfen Bittermandelöl
2 EL Rum
je 1 Msp. gemahlener Kardamom und gem. Muskatblüte
2 große Eier
175 g Margarine
250 g Magerquark
100 g Korinthen
200 g Rosinen
150 g gemahlene Mandeln
20 g weiche Butter zum Bestreichen
50 g Haushalts- oder Fruchtzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl, Haferflocken und Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillemark, Salz, Bittermandelöl, Rum, Gewürze und Eier hineingeben. Mit einem Teil der Mehlmischung zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die kalte Margarine in Flöckchen, den Quark, die Korinthen und Rosinen sowie die Mandeln geben. Diese Zutaten mit der restlichen Mehlmischung bedecken und von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, noch 1 EL Instant- Flocken unterkneten. Den Teig zu einem Stollen formen und

auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Den Stollen auf der Zweiten Schiene von unten bei nunmehr 150-170 Grad Celsius etwa 50 Minuten backen. Noch heiß dünn mit Butter bestreichen, dann mit Zucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Eine halbe Scheibe enthält: Etwa 150 Kilokalorien, 3 g Eiweiß, 6 g Fett und 18 g anzurechnende Kohlenhydrate (1 1/2 BE).

Dresdner Stollen I 2 Eigelb

Zutaten: (für 2 Stollen a 20 Scheiben)

500 g Rosinen
200 g Orangeat
100 g Zitronat
150 g Mandeln (gehackt)
70 ml Rum
600 g Mehl (Type 550) und
Mehl zum Bearbeiten
1 1/2 Würfel Hefe (60 g)
250 ml Milch
25 g Zucker
2 Eigelb (Kl. M)
2 gestr. TL Salz
1/2 TL Lebkuchengewürz
200 g Marzipanrohmasse
300 g Butter
150 g Puderzucker
1 Vanillezucker

Zubereitung:

1. Am Vortag Rosinen, Orangeat, Zitronat, Mandeln, Rum und 100 ml Wasser verrühren, zugedeckt bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag für den Hefevorteig 300 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 150 ml kalter Milch und Zucker verrühren, zum Mehl geben und zu einem festen Vorteig kneten. Zugedeckt an einem nicht zu warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat
3. Den Vorteig mit restlichem Mehl, restlicher Milch, Eigelb, Salz und Lebkuchengewürz mit den Knethaken der Küchenmaschine auf langsamer Stufe verkneten.
4. Marzipan zerbröckeln und nach und nach dazugeben, bis es ganz

untergearbeitet ist. 200 g Butter in Stückchen dazugeben und Unterarbeiten; der Teig darf dabei nicht warm werden.

5. Die Früchtemischung unter den Hefeteig kneten, Teig zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck formen, nicht kneten. Zuerst die Längsseite einschlagen, dann die Breitseiten.

Teig weitere 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

7. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte zu einem Rechteck von 30x20 cm formen. Mit der Kuchenrolle von der Längsseite des Teigs eine Hälfte leicht flach

rollen, mit den Händen eine Kerbe in die Teigmitte drücken. Das flach gerollte Teigstück überklappen, sodass die typische Stollenform entsteht. Die zweite Teighälfte ebenso formen. Stollen 10 Minuten ruhen lassen.

8. Die Stollen auf doppelt gefaltetes Backpapier setzen und im vorgeheizten

Backofen bei 200° C (Gas 3, Umluft 160° C) auf der 2. Einschubleiste von unten erst 45 Minuten, dann bei 175° C (Gas 2, Umluft 150° C) weitere 15 Minuten backen.

9. Die Stollen noch heiß mit der restlichen, zerlassenen Butter bepinseln. Den Puderzucker mit Vanillezucker mischen und über die Stollen streuen. Die Stollen vor dem Anschneiden am besten 2 Wochen ruhen lassen.

Zubereitungszeit: 3 Stunden (plus Ruhezeiten)

Brenn- und Nährwerte pro Stück (bei 40 Scheiben):

246 kcal / 1030 kJ

4 g Eiweiß,

11 g Fett,

32 g Kohlenhydrate

BE: ca. 2,6

Weihnachtsbäckerei (essen & trinken)

Früchtestollen

2 Ei

Zutaten: (für 18-20 Scheiben)

Für die Füllung:

100 g getrocknete Apfelringe

6 El brauner Rum

50 g Orangeat

50 g Zitronat

100 g Mandelstifte

100 g Korinthen

100 g Sultaninen

1 EL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
3 EL Zitronensaft
3 Eiweiß (KI. L)

Für den Quarkteig:

500 g Mehl und
Mehl zum Bearbeiten
1/2 Pck. Backpulver
200 g weiche Butter und
Butter für die Stollenform
125 g Zucker
2 Eier (KI. L)
1 TL dünn abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
Salz
250 g Magerquark (abgetropft)

Für die Oberfläche:

100 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

1. Die Apfelringe in kleine Würfel schneiden, mit dem Rum begießen und 2-3 Stunden ausquellen lassen. Orangeat und Zitronat fein hacken. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Eier, Zitronenschale und 1 Prise Salz unterrühren.
3. Den Quark mit der Mehlmischung und der Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle von ca. 25 cm Länge formen.
4. Apfelstücke, Mandelstifte, Orangeat, Zitronat, Korinthen und Sultaninen mit Zitronenschale, Zitronensaft und Eiweiß zu einer streichfähigen Masse vermengen, evtl. 1-2 EL Wasser untermischen.
5. Die Stollenform (36 cm Länge, im Fachgeschäft erhältlich) mit weicher Butter gleichmäßig auspinseln. Zweifach gefaltetes Backpapier (also 3 Lagen) in der Größe der Stollenform auf ein Backblech legen.
6. Die Teigrolle 30 cm breit in der Länge der Stollenform ausrollen. Die Trockenfrüchtefüllung darauf streichen, dabei ringsum einen 3 cm breiten Rand frei lassen.
7. Das Teigstück von einer der breiten Seiten her zu einer Rolle aufrollen, die Enden mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Die Teigrolle mit der Nahtstelle nach oben in die Stollenform drücken.
8. Die Stollenform mit der offenen Seite nach unten auf das Backblech stürzen und die Form fest auf den Teig drücken.

9. Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 225° C (Gas 4, Umluft 180° C) auf der 2. Einschubleiste von unten 55-60 Minuten backen.
10. Die Butter bei milder Hitze schmelzen. Die Form vorsichtig von dem noch heißen Stollen abheben. Die Butter mit einem Pinsel auf den Stollen streichen. Zucker und Vanillezucker mischen und auf den Stollen streuen.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Stunden (plus Ruhezeit)

Brenn- und Nährwerte pro Scheibe (bei 20 Scheiben):

374 kcal / 1567 kJ

7 g Eiweiß

17 g Fett

44 g Kohlenhydrate

ca. 3,6 BE

Weihnachtsbäckerei (essen & trinken)

Gruß

Anja

Stollen, Quark - mit Pistazien 2 Ei
(für Diabetiker)

Zutaten für 10 Portionen

75 g Pistazien

200 g Marzipan - Creme (für Diabetiker geeignet, aus dem Reformhaus)

500 g Mehl, (Type 405)

1 Pkt. Backpulver

2 Ei(er)

1 Prise Salz

150 g Süßstoff (Diabetiker-Süße)

1 Pkt. Orange(n) - Back

200 g Butter, weiche

250 g Quark (Magerquark)

50 g Mandeln, gehackte

50 g Mandeln, ganze mit Schale

ZUBEREITUNG

25 g Pistazien fein hacken und mit dem Marzipan verkneten. Beiseite stellen.

Mehl und Backpulver mischen, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eier, Salz, 150g Diabetiker-Süße und Orangeback hineingeben und mit einem Teil des Mehls verrühren. 150g Butter und Quark zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mandeln und 50g Pistazien unterkneten. Teig oval ausrollen, dabei in die Mitte längs eine Vertiefung drücken. Marzipan in der gleichen Größe ausrollen und auf den Quarkteig legen. Zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Ofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3 / Umluft: 180°C) zunächst 10 min. backen. Dann weiter im Ofen (E-Herd: 175°C / Gas: Stufe 2 / Umluft: 160°C) weiter 45 min. backen.

Restliche Butter schmelzen und den heißen Stollen damit bestreichen und mit 30g Diabetiker-Süße bestäuben.

Pro Scheibe ca. 1260 Joule/300 Kalorien; Eiweiß: 7g; Fett 16g; Kohlenhydrate: 29g; anzurechnende BE=(Broteinheit): 2

26.12.03 Nike2046 CK

Quark Mandel Stollen

1 Ei

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

50 g ganze Mandeln m. Haut
20 g getrocknete Aprikosen
200 g + etwas Mehl
½ Päckchen Backpulver
75 g gemahlene Mandeln
1 Ei (Gr. M), 1 Prise Salz
½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
75 g + 12 g Diabetikersüße
100 g weiche Butter/ Margarine
125 g Magerquark
Backpapier

Zubereitung:

1. Ganze Mandeln grob hacken. Aprikosen fein würfeln. 200 g Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen. Ei, Salz, Aroma, 75 g Diabetikersüße, Fett in Flöckchen und Quark zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verarbeiten. Gehackte Mandeln, bis auf 1 TL, und Aprikosen unterkneten.

2. Teig auf wenig Mehl zum Stollen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175°C/

Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 °C (Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) 35-40 Minuten fertig backen.

3. Stollen auskühlen lassen. Mit 12 g Diabetikersüße bestäuben und mit restlichen Mandeln bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

kcal 140, kJ 580, Eiweiß 3, Fett 8, KH 12, Broteinheiten 1

Quark Mandelstollen 0,5 Ei

Passend zur Weihnachtszeit: ein für Diabetiker geeigneter Stollen.

Zutaten

Folgende Zutaten benötigen Sie:

- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Diabetikerzucker
- 1/2 Ei
- 80 g Speisequark, halbfett (20%)
- 50 g Mandeln
- 1 EL Rum
- Zitronensaft
- Zitronenschale
- Orangenschale
- Kardamom
- Salz
- Anis
- 50 g Margarine

Zubereitung

Mehl und Backpulver auf ein Backbrett sieben. Alle anderen Zutaten, Mandeln geschält und gehackt, dazugeben und rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine kleine gefettete Kastenform geben, gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze (180 bis 190°C) backen. Backzeit ca. 25 bis 30 Minuten. Aus dem Kuchen können 10 Stücke geschnitten werden.

Zubereitungsdauer: ca. 45 Minuten

Energie- und Nährwerte

Folgende Energie- und Nährwerte sind in einem Stück Stollen enthalten:

- 150 kcal / 627 kJ
- 4 g Eiweiß
- 7 g Fett
- 17 g Kohlenhydrate
- 1,4 g Ballaststoffe

14 mg Cholesterin
1,5 BE / 1,5 KE

Quark Stollen, saftiger

2 Ei

Für 20 Scheiben

50 g getrocknete Aprikosen
50 g Rosinen
1 Vanilleschote
125 g Butter oder Diätmargarine
50 g Schneekoppe-Diabetiker-Süße
2 Eier
400 g Weizenmehl (Type 550)
250 g Magerquark
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
1 TL abgeriebene Schale
von 1 unbehandelten Zitrone
1/2 TL Schneekoppe flüssige Süßkraft
30 g grüne Pistazienkerne
1/4 Fläschchen Rumaroma
1 Päckchen Backpulver
Fett für die Form
1 EL Schneekoppe Fruchtzucker

Zubereitungszeit 105 Minuten

1. Die Aprikosen würfeln. Aprikosen und Rosinen mit 50 Milliliter kochendem Wasser übergießen und abgedeckt stehen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das weiche Fett und die Diabetiker-Süße schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen mit jeweils 1 Esslöffel Mehl unterrühren.

2. Eine Kastenform (30 Zentimeter Länge) einfetten. Den Backofen auf 175 °° (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Quark, Salz, Zitronenschale, flüssige Süßkraft, Pistazien, Rumaroma, Aprikosen und Rosinen samt Sud unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver unterkneten.

3. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen 55 bis 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Mit Fruchtzucker bestreuen und ganz abkühlen lassen.

Pro Stück
40/177 kJ/kcal
5 g Eiweiß

7 g Fett
21 g Kohlenhydrate
1 g Ballaststoffe
2 BE

Wer die typische Stollenform haben möchte, knetet etwa 50 Gramm Mehl mehr unter den Teig und formt daraus einen Stollen, der dann auf einem Backblech gebacken wird. Die Garzeit verringert sich um etwa 10 Minuten.

Quarkstollen

1 BE / Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl
250 g Quark
150 ml Sauerrahm
150 g Rosinen
125 ml Milch
100 g Butter
2 Päckchen Hefe
80 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
Mark von zwei Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen, mit Mehl, Hefe und Fruchtzucker vermischen. Zum Gehen lassen warm stellen. Zitronenschale, Vanillemark, Salz, Sauerrahm, Butter, Eier und Quark hinzugeben. Erneut kneten. Noch einmal gehen lassen. Rosinen einkneten. Stollenlaib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Streifen Pergamentpapier, das mit einer Nadel zusammen gesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, anschließend mit Butter bestreichen.

Quarkstollen 1 Ei

Zutaten:

250 g Weizenmehl, Type 405
20 g Hefe
1 EL Zucker (10 g)
ca. 60 ml Milch, 1,5 % Fett (6 - 7 EL)
250 g Quark, mager
70 g Butter
1 Ei
abgeriebene Zitronenschale
3 Tropfen Rumaroma
flüssiger Süßstoff nach Geschmack
1 Prise Salz
etwas Kardamom
40 g Mandelstifte

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröseln, Zucker und die lauwarme Milch zu geben, verrühren und ca. 1/4 Stunde abgedeckt gehen lassen. Quark, weiche Butter, Ei, Zitronenschale, Rum, Süßstoff, Salz und Kardamom zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Die Mandelstifte einarbeiten und den Teig ca. 1/4 bis 1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten, Stollen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 10 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200°C ca. 45 Minuten backen. Sie können den Stollen nach dem Backen mit einem Gemisch aus Milch und Eigelb bestreichen. In Alufolie verpacken und erst nach einigen Tagen anschneiden, so bleibt er aromatisch und saftig. Nährwerte vom Gesamtrezept: 76 g Eiweiß, 88 g Fett, 201 g KH, 25 g Ballaststoffe, 1900 kcal, 7600 kJ, 473 mg Cholesterin.

Quarkstollen

1 BE / Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl
250 g Quark
150 ml Sauerrahm
150 g Rosinen
125 ml Milch
100 g Butter
2 Päckchen Hefe
80 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
Mark von zwei Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen, mit Mehl, Hefe und Fruchtzucker vermischen. Zum Gehen lassen warm stellen. Zitronenschale, Vanillemark, Salz, Sauerrahm, Butter, Eier und Quark hinzugeben. Erneut kneten. Noch einmal gehen lassen. Rosinen einkneten. Stollenlaib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Streifen Pergamentpapier, das mit einer Nadel zusammen gesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, anschließend mit Butter bestreichen.

Quarkstollen

2 Ei

Dieser Quarkstollen geht beim Backen mächtig auf. Er kann in einer Stollenbackform (Länge ca. 30 cm) oder zum Stollen geformt, direkt auf dem Backblech gebacken werden.

Zutaten für 1 Stollen von ca. 1180 g:

60 g ungeschwefelte Aprikosen

200 g weiche Butter oder ungehärtete Diätmargarine

90 g Fruchtzucker

2 Eier

1/2 TL Vanillepulver

1/2 TL Zimtpulver

1/4 TL Kardamom

1 Msp Piment, gemahlen

1 Msp Muskatnuss gemahlen

Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

80 g Mandeln fein gemahlen

250 g Quark

1 Päckchen Backpulver

500 g Dinkelvollkornmehl

ZUM BESTREICHEN:

40 g Butter

ZUM BESTREUEN:

40 g geschälte Mandeln, mehlfein gemahlen

Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Nacheinander die Eier zugeben und die Masse schaumig rühren (insgesamt ca. 8 Minuten). Dann die Gewürze, die Zitronenschale, die Mandeln, den Quark und die Aprikosen rasch unter die Schaummasse rühren. Das Backpulver mit dem Mehl gründlich mischen und unter den Teig arbeiten. Eine Stollenbackform und ein Backblech einfetten.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 20x30 cm auswellen, der Länge nach so zusammenklappen, daß ein gut 2 cm breiter Rand frei bleibt und auf das Blech legen.

Oder (falls Sie eine Stollenform haben) den Teig zu einem 30 cm langen abgerundeten Laib formen, in die Form geben und auf das Blech setzen.

Den Quarkstollen bei 175°C ca. 70 Minuten goldbraun backen. Eventuell nach der halben Backzeit abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Kurz vor Backende die Butter zerlassen. Den heißen Stollen sofort mit der Butter bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Dies geht am besten stückchenweise, damit die Butter nicht zu schnell einzieht und die Mandeln haften bleiben.

Den Quarkstollen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen in Alufolie schlagen und kühl aufbewahren. Vor dem Anschneiden mindestens 2 Tage ruhen lassen.

33 g Quarkstollen entsprechen 1 BE.

Nährwert für 33 g Quarkstollen:

Eiweiß: 4 g - Fett: 8 g - KH: 12 g - BE: 1 - KJ: 570/Kcal: 136

Nährwert des ganzen Quarkstollens:

Eiweiß: 132 g - Fett: 288 g - KH: 449 g - BE: 36 - KJ: 20519/
Kcal: 4904

Tipp:

Wenn Sie den Quarkstollen am Schluss nicht mit Butter bestreichen und mit den Mandeln bestreuen, können Sie pro BE (33 g) Quarkstollen 62 KJ bzw. 15 Kcal einsparen.

Weihnachtliches backen für Diabetiker von Claudia Latzel

Stollen Dresdener ohne Zucker

(auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 44 Stücken)

7-50 g Vollkornweizenmehl

150 g Honigmarzipan

400 g Rosinen

100 g Zitronat (Diätprodukt)
100 g Orangeat (Diätprodukt)
100 g gehackte Mandeln
250 ml Milch
250 g weiche Butter
2 Päckchen Hefe
Mark von 2 Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
geriebene Schale einer unbehandelten Orange
100 g Fruchtzucker
1 Msp. Muskat
1 Msp. Kardamom
5 Tropfen Bittermandelöl
5 Tropfen Rumaroma
1 Msp. Salz
50 g Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen und mit Mehl, Fruchtzucker und Hefe zu einem Teig kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Vanillemark, Muskat, Kardamom, Zitronen-, Orangenschale, Salz, Rumaroma, Bittermandelöl und Butter unterkneten. Erneut gehen lassen. Marzipan mit Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln vermengen. Teig ausrollen. Marzipanrolle in die Mitte des Teiges legen und Teig zusammenfallen. Auf ein eingefettetes Backblech legen und mit einem Streifen aus Pergamentpapier, der mit einer Nadel zusammengesteckt wird, umlegen. Erneut gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Mit Butter bestreichen.

Vollkorn Dresdener Stollen ohne Zucker

(auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 44 Stücken)

750 g Vollkornweizenmehl
150 g Honigmarzipan
400 g Rosinen
100 g Zitronat (Diätprodukt)
100 g Orangeat (Diätprodukt)
100 g gehackte Mandeln
250 ml Milch
250 g weiche Butter
2 Päckchen Hefe
Mark von 2 Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
geriebene Schale einer unbehandelten Orange
100 g Fruchtzucker

1 Msp. Muskat
1 Msp. Kardamom
5 Tropfen Bittermandelöl
5 Tropfen Rumaroma
1 Msp. Salz
50 g Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen und mit Mehl, Fruchtzucker und Hefe zu einem Teig kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Vanillemark, Muskat, Kardamom, Zitronen, Orangenschale, Salz, Rumaroma, Bittermandelöl und Butter unterkneten. Erneut gehen lassen. Marzipan mit Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln vermengen. Teig ausrollen. Marzipanrolle in die Mitte des Teiges legen und Teig zusammenfallen. Auf ein eingefettetes Backblech legen und mit einem Streifen aus Pergamentpapier, der mit einer Nadel zusammengesteckt wird, umlegen. Erneut gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Mit Butter bestreichen.

Vollkorn Marzipanstollen ohne Zucker

(auch für Diabetiker, 1 BE/ Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl
200 g Honigmarzipan
200 g geriebene Mandeln
250 ml Milch
200 g weiche Butter
1 1/2 Päckchen Hefe
50 g Fruchtzucker
Mark einer Vanilleschote
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
geriebene Schale einer unbehandelten Orange
5 Tropfen Bittermandelöl
1 Msp. Salz
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Mehl, Hefe und Fruchtzucker mit der erwärmten Milch übergießen und kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Orangen, Zitronenschale, Bittermandelöl, Vanillemark und Salz zugeben und erneut durchkneten. Noch einmal gehen lassen. Honigmarzipan, Mandeln und Butter vermischen. Teig ausrollen. Marzipanrolle in die Mitte legen und Teig darüber falten. Stollen formen. Auf ein eingefettetes Backblech legen und mit einem Streifen aus Pergamentpapier, der mit einer Nadel zusammengesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Danach mit Butter bestreichen.

zusammen gestellt www.hans-joachim60.de ,28.11.2004

Vollkorn Quarkstollen ohne Zucker

(auch für Diabetiker, 1 BE / Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl
250 g Quark
150 ml Sauerrahm
150 g Rosinen
125 ml Milch
100 g Butter
2 Päckchen Hefe
80 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
Mark von zwei Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen, mit Mehl, Hefe und Fruchtzucker vermischen. Zum Gehen lassen warm stellen. Zitronenschale, Vanillemark, Salz, Sauerrahm, Butter, Eier und Quark hinzugeben. Erneut kneten. Noch einmal gehen lassen. Rosinen einkneten. Stollenlaib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Streifen Pergamentpapier, das mit einer Nadel zusammen gesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, anschließend mit Butter bestreichen.

Backpulver ohne Ei

Apfel - Stollen

Zutaten für 1 Portionen
250 g Weizen
80 g Roggen
1 Pck. Backpulver (Weinsteinbackpulver)
150 g Honig
150 g Haselnüsse, grob gehackt
500 g Äpfel
50 g Rosinen
50 g Orange(n), - Schalen, kandiert, klein geschnitten
Zimt, gemahlen
Ingwer, gemahlen

Nelken, gemahlen

ZUBEREITUNG

Weizen und Roggen fein mahlen und mit dem Backpulver vermischen. Äpfel raspeln. Mit Honig, Haselnüssen, Rosinen und Orangenschalenstücken verrühren. Teig mit den Gewürzen abschmecken. In einer gefetteten Kastenform bei 180 °C etwa 70 Minuten backen.

8.12.03 Dragonfly-Lady

CK

Pistazienstollen mit Dörrpflaumen

Zutaten:

200 g Dörrpflaumen, entsteint
3 EL Orangensaft
80 g Pistazien
250 g Weizenmehl, glatt
70 g Mandeln, gerieben
1/2 Pck. Backpulver
1 Ei, etwas Salz
etwas Vanillearoma
100 g Staubzucker
100 g Butter
130 g Topfen, mager
50 g Butter zum Bestreichen

Papier für das Blech

Vorbereitung:

Dörrpflaumen in Würfel schneiden; mit Orangensaft beträufeln und ziehen lassen; Pistazien hacken; Weizenmehl, Mandeln und Backpulver mischen; Ei, Vanillearoma, 1 Prise Salz, 75 g Staubzucker, Butter in Flocken und Topfen beifügen; alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer schmalen, ovalen Platte ausrollen, mit Pflaumen und Pistazien belegen und den Teig einschlagen; einen Stollen formen und diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen; im vorgeheizten Backrohr ca. 35 Minuten backen.

Den Stollen noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen; erst nach dem vollständigen Auskühlen in Stücke schneiden.

Hefe ohne Ei

Apfel - Zimt - Stollen

Zutaten für 2 Portionen

- 700 g Mehl
- 2 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 1 Msp. Nelken, gemahlen
- 2 TL Zimt
- 300 ml Milch, lauwarm
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butter, weich
- 3 Äpfel
- 100 g Marzipan - Rohmasse
- 50 g Rosinen
- 50 g Butter
- 4 EL Puderzucker
- Butter, für die Form

ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten (ohne Äpfel, Marzipan und Rosinen) einen Hefeteig kneten. Unter einem Tuch bei Zimmerwärme ca. 30 Minuten aufgehen lassen, dann die geschälten und grob geriebenen Äpfel, das kleingewürfelte Marzipan und die Rosinen unterkneten. Den Teig in eine gefettete Stollenform füllen, mit der offenen Seite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Noch einmal gut 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunden backen. Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln und dick mit Zucker bestreuen. In Alufolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.

So formt man einen Stollen: Der Teig wird auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte so ausgerollt, dass ein ca. 5 cm dickes Oval entsteht. Der Länge nach drückt man nun mit dem Rollholz eine ca. 3 cm breite Rille ein. Eine der so entstandenen Hälften wird nun noch etwas blattgedrückt. Nun klappt man die schmälere, dickere Hälfte über die dünnere - und der typische Stollen ist entstanden.

Für alle Stollenteige, die zu weich sind, um sich gut formen zu lassen und die auch später dann beim Backen nicht in Form bleiben, empfiehlt es sich, sie in eine gut gefettete Stollenform zu füllen. Sie wird mit der offenen Seite nach unten auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech gesetzt. Man kann aber auch den Stollen vor dem Backen mit einem doppelten Streifen Alufolie umwickeln, auch dann kann der Teig nicht zerlaufen.

21.11.03 Dragonfly-Lady CK

Aprikosen Mandelstollen

200 g getrocknete halbweiche Aprikosen

100 ml Amaretto- Likör

300 g Zucker

200 g ganze Mandeln (ohne Haut)

500 g Mehl

1 Würfel (42 g) Hefe

1/8 l Milch

250 g Butter

100 g gem. Mandeln

1 Vanillin-Zucker

75 g Puderzucker

1. Aprikosen, bis auf 5 zum Verzieren, in kleine Stücke schneiden und ca. 2 Stunden im Likör einlegen.

2. 200 g Zucker karamellisieren. Mandeln, bis auf ca. 10 Stück, grob hacken, zugeben und unterrühren.

Ein Stück Alufolie mit Öl bestreichen. Karamell darauf verteilen, abkühlen lassen.

3. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Hälfte der Milch erwärmen.

Mit 2 Esslöffeln Zucker zur Hefe geben. Alles mit etwas Mehl vom Rand verrühren.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

4. 200 g Butter schmelzen. Restliche Milch zugießen. Zum Vorteig geben. Gemahlene Mandeln, 50 g Zucker und Vanillin-Zucker zufügen und alles glatt verkneten.

Ca. 1 Stunde gehen lassen.

5. Aprikosen abtropfen lassen. Krokant hacken. Beides unter den Teig kneten.

Zu einem Stollen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten vorbacken.

Dann bei 175 °C 35-45 Minuten zu Ende backen,

6. Übrige Butter schmelzen. Heißen Stollen damit bestreichen. Sofort mit Puderzucker bestäuben.

Vorgang zweimal wiederholen. -

Übrigen Zucker schmelzen und karamellisieren lassen.

Übrige Mandeln darin wenden, auf geölte Alufolie geben. Abkühlen lassen und grob hacken.

Stollen mit Mandelkrokant und Aprikosen verzieren und servieren. Ergibt ca. 24 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit) kcal/Stück- ca. 320

Fett/Stück: ca. 16 g

Aprikosen-Stollen mit Mandel-Krokant

Menge: 1 Stollen

200 Gramm Aprikosen, getrocknet,
-halbweich
100 ml Amaretto- Likör
200 Gramm Mandeln; geschält
200 Gramm Zucker (I)
2 Essl. Zucker (II)
50 Gramm Zucker (III)
50 Gramm Zucker (IV)
Öl; für die Alufolie
500 Gramm Mehl
125 ml Milch
42 Gramm Hefe, frisch
200 Gramm Butter (I)
50 Gramm Butter (II)
100 Gramm Mandeln; gemahlen
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise/n ; Salz
75 Gramm Puderzucker
Alufolie
Backpapier

Petra Holzapfel kochen & genießen 11/2000

Aprikosen bis auf 5 Stück würfeln und in Amaretto ca. 2 Stunden einweichen.

Mandelkerne bis auf 10 Stück grob hacken. Für den Mandelkrokant Zucker (I) in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Gehackte Mandeln darin wenden und sofort auf geölte Alufolie streichen. Auskühlen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und Zucker (II) erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter (I) schmelzen. Rest Milch zugießen. Abkühlen lassen. Mit gemahlene Mandeln, Zucker (III), Vanillezucker und Salz zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 1 1/4 Stunden gehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Aprikosen abtropfen lassen.

Mandel-Krokant grob hacken. Beides unter den Teig kneten. Auf wenig Mehl zum Stollen formen. Aufs Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 grad C ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 grad C 35-45 Minuten weiterbacken.

Butter (II) schmelzen. Den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen.

Zucker (IV) karamellisieren. Rest Mandelkerne darin wenden, auf geölte Alufolie geben. Abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen-Stollen mit Mandel-Krokant und Aprikosen verzieren.

Anmerkung Petra: Ich habe Mandelstifte verwendet und alle im Zucker I karamellisiert: dazu 200 g Zucker und 100 ml Wasser kochen, bis aller Zucker gelöst ist, etwas einkochen, dann Mandeln dazu und solange unter Rühren kochen, bis die Karamellmasse goldbraun ist. Vom gehackten Krokant 100 g zurückbehalten. Die Deko des Stollens ist aber IMHO überflüssig. Der Stollen geht beim Backen etwas in die Breite. Mindestens 3 Tage durchziehen lassen, sehr gut!

Aprikosen-Stollen mit Mandelkrokant

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
125 ml Milch
1 Würfel Hefe
200 g Butter
100 g Mandeln, gemahlen
1 Pkt. Vanillezucker
60 g Zucker
150 g Aprikose(n), fein gehackt
75 ml Amaretto
200 g Mandeln, gehackt
100 g Zucker

ZUBEREITUNG

Gehackte Mandeln mit Zucker zu Krokant verarbeiten, Aprikosen in Amaretto ziehen lassen.

Hefeteig aus Mehl, Milch, Hefe, Butter gem. Mandeln, Vanillezucker und Zucker wie gewohnt für Stollenverarbeitung herstellen.

Alle Zutaten samt Aprikosen und Krokant gut verkneten.

90 Minuten bei 180°C backen.

16.11.01 Binemaja CK

Buchweizenstollen

Wie ein Stollen aus dem Backofen ist auch der Buchweizenstollen lange haltbar + schmeckt von Woche zu Woche besser.

Bei 12 Stückchen etwa 1500 kj /360 kcal

Pro Stück etwa , 6 g E., 18 g F., 40 g K., 3 g Ballaststoffe

Quellzeit : etwa 12 h

Vorbereitungszeit ca 45 min

Ruhezeit 60 min

Backzeit ca 70 min

Tränkzeit für den Boden : über Nacht

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

80 g Sultaninen +

70 g Korinthen + in

40 ccm Rum über Nacht ziehen lassen.

100 g süße +

3 bittere Mandeln in kochenden Wasser 60 sek, häuten + trocknen + mit je 50 g Orangeat + Zitronat in eine Mandelmühle feinmahlen

20 - 25 g fr. Hefe in

200 ccm Hw. Milch auflösen.

100 g weiche Butter mit

110 g Honig +

1 Pr. Meersalz +

½ TI Zimtpulver +

je 1 Msp Kardamom, Muskatblüte + gem Nelken schaumig rühren.

150 g Weizenvollmehl

150 g Buchweizenmehl alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Pfanne gut einfetten

Den Teig in die Pfanne geben, gut andrücken + mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, da der Stollen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 h gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Stollen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneter Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen. Jetzt auch die Oberseite zugedeckt in etwa 10 min bräunen.

Inzwischen 50 g Butter zerlassen.

Den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener Butter bestreichen.

Den Stollen auf ein Kuchengitter stürzen + die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter bestreichen.

Den Stollen nach dem Erkalten in Alufolie wickeln + vor dem anschneiden möglichst an einem kühlen Ort lagern.

Buchweizenstollen GF

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen

100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen

1 P Hefe (20 g Trockenhefe) +

200 ccm Wasser o. Milch +

100 g weiche Butter +

110 g Honig +

1 Prise Meersalz +

0,5 T Zimt +

je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schaumig rühren

150 g Buchweizen

75g Mais

75 g Amaranth oder ohne Soja, dann beide 75 g

alles verrühren

Pfanne einfetten

1 h Ruhen

von unten auf 1,5 von drei möglichen 30 min , dann auf 1 circa 15 min

30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen

die Oberseite etwa 20 min bräunen

inzwischen die Butter zerlassen

den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener

Butter bestreichen. Den Stollen auf ein Kuchengitter

stürzen +die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter bestreichen.

Den Stollen nach dem erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen

Beim 2

Butterstollen

1000 g Mehl
80 g Hefe
1/4 Liter Milch
500 g Butter
120 g Zucker
15 g Salz
Zitrone
600 g Rosinen
150 g Sukkade bzw. Zitronat
200 g Mandeln
50 g Orangeat
80 ml Rum
150 g Butter; zum Bestreichen
300 g Puderzucker

Das Mehl sieben und in eine Schüssel bringen.

Milch auf ca. 26 Grad erwärmen, Hefe darin auflösen und mit Mehl zu einem Hefestück verarbeiten. Die Festigkeit soll der späteren Teigfestigkeit entsprechen.

Nachdem das Hefestück gegangen ist, mit Butter, Zucker und Gewürz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig einmal kurz garen lassen, zusammenschlagen und anschließend Trockenfrüchte unterarbeiten.

Nach Möglichkeit sollen die Trockenfrüchte vor der Verarbeitung mit Rum getränkt werden. Das Unterarbeiten der Früchte muss sehr vorsichtig erfolgen, d.h. sie sollen mehr untergedrückt als untergeknetet werden.

In entsprechend große Stücke abwägen, sofort aufarbeiten, auf Bleche, die mit Papier belegt sind, setzen und abbacken. Nach dem Backen mit heißer Butter bestreichen und Vanillezucker aufstreuen. Anschließend mit Puderzucker besieben.

Butterstollen I

Zutaten für 2 Stollen
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Rosinen
6 EL Rum
1 kg Mehl

2 Würfel Hefe
250 g Zucker
1/4 l Milch
Salz
Kardamom
Piment
Muskatnuss
400 g Butter
Zum Bestreichen:
100 g Butter
Zum Bestäuben:
50 g Puderzucker

Außerdem
Mehl zum Ausrollen und Formen
Fett oder Backpapier für das Backblech

Zubereitung

Zitronat und Orangeat mit einem großen Messer fein hacken und mit den Rosinen in eine Schüssel geben. Mit dem Rum beträufeln und zugedeckt durchziehen lassen, bis der Teig gegangen ist.

Das Mehl in eine große Schüssel füllen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln oder einstreuen und mit 1 EL Zucker bestreuen.

Etwa ein Drittel der lauwarmen Milch in die Vertiefung gießen. Die Hefe, den Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Den Vorteig zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den übrigen Zucker, die restliche Milch und die Gewürze hinzufügen. Die Butter in kleinen Stücken hinzugeben. Alles mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig so lange kneten bis er Blasen wirft und sich leicht vom Schlüsselrand löst. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und etwas flach drücken. Die eingeweichten Früchte darauf häufen und mit den Händen unterkneten. Das Backblech vorbereiten.

Den Teig halbieren. Jede Hälfte mit dem Nudelholz ein wenig flach rollen. Dann eine Seite bis knapp über die Mitte schlagen, so dass die typische Stollenform entsteht. Auf das Blech legen und nochmals 2 Stunden zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Stollen im Backofen auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde backen.

Inzwischen die Butter schmelzen. Die Stollen gleich nach dem Backen und dann mehrmals während des Abkühlens damit bestreichen. Wenn sie ganz abgekühlt sind, dick mit Puderzucker bestäuben.

Christstollen II

2,5 kg Mehl
300 g Hefe
750 ml Milch
500 g Zucker
Pkt. Vanillezucker
2 Zitronen, unbehandelt, die Schale abgerieben
davon 35 g
Salz
200 g Schweinefett
1 kg Butterschmalz
150 g Zitronat
80 Mandeln,
bitter, gerieben
200 g Mandeln
, süß, gerieben
1,5 kg Sultaninen
250 g Korinthen

Rum Butter, Zucker und Puderzucker zum Bestreichen

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, die Sultaninen und Korinthen über nacht mit Rum beträufelt ziehen lassen.

In das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und mit der Hefe und etwas lauwarmer Milch einen Vorteig arbeiten.

Ist er gut aufgegangen, kommen nach und nach alle Zutaten hinzu, Sultaninen und Korinthen zuletzt.

Den Teig sehr gründlich durcharbeiten - je länger um so besser!

Warm stellen und mindestens 3 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig nochmals zusammen stoßen und in 1 kg - Stücke teilen
. Diese zu Stollen formen, wieder gehen lassen und dann 60 Min. bei Mittelhitze backen.

Ist der Stollen ausgekühlt, buttern und zuckern in der folgenden Reihenfolge:

zerlassenen Butter, feiner, klarer Zucker, Butter, Puderzucker
. Mindestens 8 Tage ruhen lassen

Christstollen (kerniger)

Zutaten

500 g Mehl
1 Würfel (42g) Hefe
1/8 l Milch
75 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 Prise Salz

1 P. Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
50 g Haselnusskerne
50 g Walnusskerne
50 g Orangeat
50 g Zitronat
125 g Rosinen
50 g Kürbiskerne
60 g Pistazienkerne

Zubereitung

Puderrucker zum Bestäuben, Mehl für die Arbeitsfläche, Backpapier Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Hälfte der Milch erwärmen, mit 2 Esslöffeln Zucker zur Hefe geben. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem dicken Brei verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

200 g Butter schmelzen, die restliche kalte Milch zugießen. Abkühlen lassen. Mit Mandeln, dem übrigen Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Haselnüsse und Walnüsse grob hacken. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck (ca. 24x30 cm) ausrollen. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Rosinen, Kürbiskerne und Pistazien mischen, etwas zum Bestreuen beiseite legen. Restliche Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Füllung etwas andrücken. Eine Seite zu drei Viertel überklappen und mit der Handkante gut andrücken.

Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Mit lauwarmem Wasser bepinseln. Übrige Nussmischung auf dem Stollen verteilen und fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen. Temperatur reduzieren auf 175 Grad und weitere 20-25 Minuten backen. Restliche Butter schmelzen und den Stollen noch heiß damit bestreichen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Christstollen I

Ergibt: ca. 3 kg
400 g Rosinen
400 g Korinthen
250 g Mandelstifte
100 g Zitronatwürfel
1/8 l Rum
1 kg Mehl
100 g Hefe
150 g Zucker
1/4 l Milch, lauwarm

500 g Butter
100 g Schweineschmalz
Salz
1 Zitrone, unbehandelt
2 Vanillinzucker, Päckchen
Puderzucker

Rosinen und Korinthen gründlich waschen und in eine Schüssel geben. Mandelstifte und Zitronat zufügen, den Rum unterrühren. Je nach Geschmack der Rumfrüchte kann bis zu 1/4 l Rum zufügen. Die Mischung

einige Stunden oder auch einige Tage abgedeckt gut durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit 1 El. Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Hat sich der Vorteig verdoppelt restliches Mehl unterrühren. Zucker, Milch, 250 g Butter, Schmalz, 1 Prise Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, Hefeteig ausrollen, Rumfrüchte fest draufdrücken, aufrollen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Pergamentpapier ausschlagen, die Teigrolle drauflegen und mit beiden Händen zum Stollen formen. Nun noch einmal 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Backofen vorheizen auf 250 Grad Celsius. Den Stollen hineinschieben und bei 175 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten, vielleicht etwas länger, backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 125 g zerlassener Butter bepinseln. Dann den Vanillinzucker und anschließend Puderzucker überstreuen und restliche Butter Tröpfchenweise drübergießen. Erkalten lassen und den Stollen noch einmal dick mit Puderzucker bestreuen.

Wegen der Kalorienmenge lasse ich aber meist die Puderzuckerschicht weg.

Christstollen III

400 g Rosinen
400 g Korinthen
250 g Mandelstifte
100 g Zitronatwürfel
0,125 l Rum
1 kg Mehl
100 g Hefe
150 g Zucker
0,25 l Milch lauwarm
500 g Butter
100 g Schweineschmalz

1 Pr Salz
1 Zitrone,
2 Pkg Vanillinzucker

Puderzucker Rosinen und Korinthen gründlich waschen und in eine Schüssel geben.

Mandelstifte und Zitronat zufügen, den Rum unterrühren.

Je nach Geschmack der Rumfrüchte bis zur Hälfte vom Rum zufügen.

Die Mischung einige Stunden oder auch einige Tage abgedeckt gut durchziehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben.

In der Mitte eine Mulde drücken,

die Hefe hineinbröckeln, mit 1 EL Zucker (je 3 kg Stollen), der Hälfte der Milch und etwas Mehl verrühren.

Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Hat sich der Vorteig verdoppelt restliches Mehl unterrühren.

Zucker, Milch, Hälfte der Butter, Schmalz, Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen

und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Nochmals 30 Minuten gehen lassen, Hefeteig ausrollen, Rumfrüchte fest draufdrücken,

aufrollen und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Pergamentpapier ausschlagen,

die Teigrolle darauf legen und mit beiden Händen zum Stollen formen.

Nun noch einmal 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Backofen vorheizen auf 250 Grad Celsius.

Den Stollen hineinschieben und bei 175 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten, vielleicht etwas länger, backen.

Aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit zerlassener Butter (Hälfte der restlichen Menge) bepinseln.

Dann den Vanillinzucker und anschließend Puderzucker überstreuen und restliche Butter tröpfchenweise darüber gießen.

Erkalten lassen und den Stollen noch einmal dick mit Puderzucker bestreuen.

Christstollen Roussillon

Zutaten für 12 Portionen

100 g Birne(n) (Dörrbirnen)

100 g Aprikose(n) (Dörraprikosen)

50 g Korinthen

30 g Pinienkerne

30 g Pistazien

100 ml Wein (Muskat de Noel) oder anderen Süßwein

25 g Hefe

2 EL Honig
50 ml Milch
200 g Mehl
300 g Butter
50 g Marzipan (Rohmasse)
Gewürzmischung für Stollen
1 Zitrone(n), unbehandelt
1 Vanilleschote(n), den Mark daraus
Zucker
Zimt
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Dörrobst, Korinthen und Kerne mit dem Wein vermischen und 24 Std. ziehen lassen. Aus der lauwarmen Milch, 100 g Mehl, Honig und Hefe einen Teig kneten und 1 Std. gehen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten verkneten, von der Zitrone Zesten abreißen, das Mark der Vanilleschote auslösen und beides mit unterkneten. Die eingeweichten und abgetropften Früchte unter den Teig arbeiten und nochmal 30 Min. gehen lassen. Danach den Teig zu einer Stollenform formen und nochmals 20 Min. gehen lassen.

In den vorgeheizten Backofen für 15 Min. bei 200°, danach für 45 Min. bei 175° backen.

Nach dem Backen sofort 2 mal mit insgesamt 200 g flüssiger Butter bestreichen und in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben und in Alufolie kühl aufbewahren und mindestens 2-3 Wochen ruhen lassen.

3.12.01 Susa

Da grade die Frage per KM reinkam, Stollengewürz ist Kardamon, Orangen-, Zitronenschalen und Muskat und es werden ganze Glaubenskriege darüber geführt oder mit oder ohne Zimt

Susa

[Dresdner Christstollen](#)

Preisgekrönter Dresdner Christstollen von Fabienne Betz, Luxemburg, prämiert von Maître Alain Thomas, Restaurant

Zutaten für 20 Portionen
1 kg Mehl
450 g Butter
½ Liter Milch

200 g Zucker
120 g Hefe, frisch
10 g Salz
1 TL Ingwerpulver, Zimt, Kardamom und Muskatblüte (Macis)
1 Prise Nelken, gemahlen
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale (unbehandelt)
1 EL Mandeln - Aroma oder 30 g bittere Mandeln
1 TL Ingwer, frisch geriebener
30 g Ingwer
500 g Rosinen (halb dunkel, halb hell)
150 g Korinthen
150 g Mandeln, gestiftelt
150 g Zitrone(n) - Schalen, kandierte
150 g Orange(n) - Schalen, kandierte oder Pomeranzenschalen
100 g Butter
60 g Zucker (Hagelzucker)
70 g Puderzucker
4 Pck. Vanillezucker, echter

ZUBEREITUNG

Mehl in eine große Backschüssel sieben, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit ein wenig erwärmter Milch und 1 TL Zucker zu einem flüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser überbrühen, 15 Minuten quellen lassen. Danach abseihen und mit Hilfe eines Küchentuchs sorgfältig abtrocknen. Kandierte Zitronen- und Orangenschalen hacken. Messer dazu in heißes Wasser tauchen oder eine Schere benutzen.

Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Milch lauwarm erwärmen. Den Vorteig mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Teig kräftig schlagen, bis er sich als Ballen von dem Schüsselrand löst.

Tipp: Teig mit der Hand kneten, dann hat man mehr Gefühl für seine Konsistenz. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.

Nun erst die Rosinen, die Mandeln und die kandierten Früchte hinzugeben. Kneten und nochmals 45 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Stollenbackhaube und Backblech mit Butter ausfetten. Stollen hineingeben und backen (Garprobe mit der Stricknadel machen). 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit kann die Stollenbackhaube abgenommen werden.

Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln, mit Hagel- und Vanillezucker, zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Komplett auskühlen lassen und mit Frischhalte- und Alufolie luftdicht verpacken.

Ergibt einen SEHR großen Stollen (Backblechgröße!!) oder 2 kleinere. Es gibt im Fachhandel Stollenbackhauben als Backhilfe zu kaufen.

Mit diesem Rezept habe ich im Dezember 1999 einen Kochwettbewerb in der Kategorie "Dessert" gewonnen und war am 15/12/1999 Titelbild der luxemburgischen Wochenzeitschrift "REVUE".

Dies nur am Rande, damit jeder weis, dass ich das Rezept nicht einfach nur abgeschrieben habe.

2.6.04 Fadi

CK

Dresdner Stollen

Zutaten für 3 Portionen

100 g Zitronat
100 g Orangeat
150 g Mandeln, geschälte, gehackte
200 g Rosinen
200 g Korinthen
100 ml Rum
1.5 kg Mehl
120 g Hefe
250 ml Milch
1 Prise Zucker
500 g Butter
120 g Zucker
¼ Liter Milch
1 TL Salz
120 g Butter, heiße
Puderzucker, zum Bestreuen
Vanillezucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Am Vorabend, 100 g Zitronat, 100 g Orangeat und 250 g Mandeln mit, je 200 g Rosinen und Korinthen in Rum einweichen. Zugedeckt ziehen lassen.

In 1,5 kg Mehl eine Mulde drücken. 120 g Hefe mit 250 ml Milch und 1 Prise Zucker anrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt über Nacht warm stellen.

Am Folgetag ¼ l Milch, 500 g Butter, 120 g Zucker und 1 TL Salz erwärmen, zum Hefeansatz geben. Alles kräftig durchkneten. Den Teig zugedeckt 1 Std. stehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Früchte mit Rum und Mandeln unterkneten. Den Teig dritteln, jedes Teil mit Mehl bestäuben, zum Brot formen. An der Längsseite mit dem Teigroller eine Mulde eindrücken, den Teig zur Stollenform überschlagen, 30 Min. gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Stollen auf gefettetem, bemehltem Blech nacheinander ca. 1 Std. backen. Nach 30 Min. mit Alufolie bedecken.

Heiße Stollen mit 120 g flüssiger Butter bestreichen, mit Puder- und Vanillezucker bestreuen.

Bei einem Heißlufttherd, kann man die drei Stollen auf drei Blechen gleichzeitig backen. Das verkürzt dann die Zeit um 2 Std..

9.12.02 Hermine CK

Echter Dresdner Christstollen

Das Rezept ist überliefert und erhebt keinen Anspruch Authentizität

Zutaten für 15 Portionen

- 750 g Mehl
- 275 g Butter
- 90 g Zucker
- 75 g Hefe (Frischhefe)
- 185 g Milch, lauwarme
- 500 g Rosinen
- 75 g Mandeln, süße gehackte
- 20 g Mandeln, bittere gehackte (wahlweise Bittermandelaroma)
- 70 g Zitronat
- 15 g Orangeat
- ½ Zitrone(n), die abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- ½ Vanilleschote(n)
- 1 Msp. Zimt, gemahlener
- 1 Msp. Kardamom, gemahlener
- 1 Msp. Muskat - Blüte, gemahlen

ZUBEREITUNG

Einen Teil des Mehls auf den Tisch sieben und in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken. Die Hefe zerpfücken, etwas Milch und Zucker dazu geben und einen leichten Teig anrühren. Diesen mit etwas Mehl überstäuben und einige Zeit (ca. 15 Minuten) gehen lassen.

Danach mit dem übrigen Mehl, der restlichen Milch und der in Stücke zerkleinerten Butter zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort in einer, mit einem Tuch bedeckten Schüssel, ca. 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen werden die anderen Zutaten sorgfältig und sehr gut miteinander vermischt und später wird alles mit dem Stollenteig verknetet.

Danach das Ganze wieder 20 Minuten gehen lassen, dann zu einem Stollen formen und mit einem dicken Stab oder mit der Handkante zwei Längsrillen eindrücken.

Auf ein mit befettetem Backpapier bedecktes Backblech legen und bei mäßiger Hitze (ca. 160 Grad) im vorgewärmten Backofen ca. 35 - 50 Minuten backen.

Nach Erkalten des Stollens ihn mit reichlich zerlassener Butter betreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Ein Stollen soll mindestens 2-3 Wochen alt sein, bevor er auf den Kaffeetisch kommt. In dieser Zeit haben die vielen Gewürze und getrockneten Früchte das Gebäck gut saftig werden lassen.

24.4.04 Cosmoschrill Erdäpfel Stollen

Für 1 Stollen

Teig:

600 g Mehl

30 g Stärkemehl

60 g Hefe

1/8 l Milch lauwarm

150 g Butter

175 g Staubzucker

1 Prise Salz

375 g Erdäpfel gekocht, gerieben vom Vortag

150 g Rumrosinen

50 g Zitronat gewürfelt

40 g Mandeln gehackt

Bestreichen und Bestreuen:

250 g Butter

Staubzucker

Mehl und Speisestärke anhäufen und eine Mulde drücken;

Hefe zerbröckeln und mit 3 El Milch verrühren;

gehen lassen

Fett in Flöckchen, Zucker, Salz, restliche Milch, sowie die Erdäpfel unterkneten;

gut schlagen und zum Schluss Rosinen, Zitronat und Mandeln unterkneten; zu einem Kloß formen und 30 Minuten gehen lassen; einen hohen schmalen Stollen formen und noch einmal gehen lassen; Backrohr vorheizen und bei 200 °C 30-35 Minuten backen;

noch 10-15 Minuten im ausgeschalteten Backrohr ruhen lassen;

dann sofort mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestäuben.

CK

Gewürzstollen

Menge: 1 Stollen

125 ml Milch,

500 g Mehl,

1 Würfel Hefe,

150 g Zucker,

225 g Butter,

1 Prise/n Salz,
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
20 ml Rum,
Mark einer Vanilleschote,
Je 50 g Zitronat und Orangeat,
250 g Rumrosinen,
100 g Gehackte Mandeln,
1 Teel. Pfefferkuchengewürz,
125 g Marzipanrohmasse,
Etwas Puderzucker Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung hineindrücken
Hefe hineinbröckeln und mit einem TL Zucker und etwas lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren.
15 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.
In der restlichen Milch 125 g Butter auflösen und mit Zucker, Salz, Zitronenschale,
Rum und Vanillemark, Zitronat, Orangeat, Rosinen, Mandeln und Pfefferkuchengewürz zum Teig geben.
Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde gehen lassen.
Marzipan zur Rolle formen.
Teig oval ausrollen, in die Mitte die Marzipanrolle legen, den Teig darüber falten und den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
Aus Alufolie einen langen Streifen falten, um den Stollen legen, damit er nicht auseinander laufen kann.
Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C zehn Minuten vorbacken,
dann bei 175°C noch ca. 45 Minuten fertig backen, restliche Butter zerlassen und noch warmen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Kürbis - Stollen

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl
500 ml Milch
100 g Butter
30 g Hefe, frisch
1 Prise Salz
250 g Kürbisfleisch, geputzt gewogen
150 g Zucker
100 g Rosinen
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale
Ingwer, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit einem Teil der Milch gar kochen und durch ein Sieb streichen oder mit dem Mixstab pürieren. Butter, Zucker, Rosinen und Gewürze zugeben. Das Mehl kommt in eine Backschüssel, die mit der restlichen Milch verrührten Hefe und Kürbisbrei werden dazugegeben und alles zusammen gut verknetet. Der Teig muss eine Stunde gehen und wird dann nochmals durchgeknetet und zu einem Stollen geformt und 60 bis 70 Minuten bei guter Hitze gebacken. Der fertige Stollen wird mit Butter bestrichen und mit Puderzucker bestreut.

22.4.03 Dragonfly-Lady CK

Mandelstollen

Menge: 1

Für Den Teig

630 g Weizenmehl

55 g Hefe

1/2 TI Salz

150 ml Milch

100 g Zucker

160 g Butterschmalz

125 g Butter

285 g Mandeln , gerieben

25 g Bittermandeln, gerieben

50 g Zitronat

50 g Orangeat

3 dr Zitronenaroma

1/2 TI Vanillemark

1/4 TI Macisblüten

Zum Bestreuen

80 g Butterschmalz

100 g Zucker

125 g Puderzucker

Erfasst Durch Peter Mess Die Rezeptsammlung

Alle Zutaten außer Milch und Hefe abwiegen und einige Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann einen Teil der Milch erwärmen und mit der zerbröckelten Hefe und einer Prise Salz vermischen, etwas Mehl dazugeben und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl, Zucker, Milch, Salz, Butterschmalz und Butter zufügen und zu einem Teig verkneten.

Zum Schluss die restlichen Zutaten unterarbeiten. Dann den Teig

zugedeckt eine Stunde gehen lassen, dann kurz durchkneten und zu einem Laib formen.

Mit der Küchenrolle in der Mitte längs eindrücken, nach einer Seite flach rollen. Das ausgerollte Teigstück nach oben klappen und festdrücken.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Stollen auf ein Blech setzen, anfangs bei 220 Grad, später bei 200 Grad ca. 50-60 Minuten backen.

Den ausgekühlten Stollen mit flüssigem Butterschmalz bepinseln und zuckern.

Mandelstollen

1 kg Mehl,
250 g Zucker,
0,5 TL Salz,
80 g Hefe,
375 g Margarine,
0,25l Milch,
Schale von 1 Zitrone,
10 Tropfen Backöl Bittermandel,
5 EL Rum,
200 g Mandelstifte,
100 g Zitronat
100 g zerlassene Margarine,
Puderzucker

Alle Teigzutaten verkneten. Mit einem feuchten Tuch bedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Nochmals kneten und gehen lassen. Zu einem Stollen formen und bei 200 Grad etwa 70 Minuten gehen lassen. Noch warm mit Margarine bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Mohnstollen 2 Eigelb

200 g gemahlener Mohn,
0,25l lauwarme Milch,
50 g Zuckerrübensirup,
50 g Butter,
80 g Rosinen,
Schale von 1 Zitrone,
2 EL Rum
500 g Mehl,
30 g Hefe,
50 g Zucker,

1 Prise Salz,
100 g weiche Butter,
2 Eigelb,
200 ml lauwarme Milch
100 g Butter,
Puderzucker
Mehl,

Backpapier, Alufolie

Mohn, Milch und Sirup langsam erwärmen und solange rühren bis die Milch fast aufgesogen ist. Topf vom Herd nehmen. Fettflöckchen, Rosinen, Zitronenschale und Rum unterrühren, abkühlen lassen.

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Butter, Eiern und Milch einen Teig kneten und 40 Minuten gehen lassen. Dann kneten und wieder gehen lassen. Auf einer bemehlten Fläche etwa 1,5 cm dick ausrollen, mit 20 g fett bestreichen. Mohnmasse in der Mitte verteilen. Etwa ein Drittel des Teiges darüber klappen und andrücken, dann einen Stollen formen. Nochmals gehen lassen. Dann bei 180 Grad 40 Minuten backen. Ab und zu mit Butter bestreichen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie gewickelt mindestens 2 Tage stehen lassen.

Mandelstollen

Zutaten für 1 Stollen

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
125 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
250 g zimmerwarme Butter
100 g geschälte gemahlene Mandeln
100 g geschälte gehackte Mandeln
1 TL Bittermandelöl
gemahlene Muskatnuss
gemahlene Nelken
Salz
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone

Außerdem

3 EL Puderzucker zum Bestäuben
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen
Mehl zum Ausrollen
Fett oder Backpapier für das Backblech

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel füllen. In eine Vertiefung in der Mitte die Hefe bröckeln. 1 EL Zucker und etwa die Hälfte der Milch dazugeben. Verrüh-

ren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Den Vorteig zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen. Alle Zutaten so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Rand löst. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig halbieren und jeweils zu einem Rechteck (etwa 20 x 30 cm) ausrollen.

Die Längsseiten bis zur Mitte einschlagen. Dann eine Seite über die andere schlagen und zwei Stollen formen. Das Backblech vorbereiten. Die Stollen darauf legen, mit einem Tuch abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Stollen im Backofen (untere Schiene) etwa 1 Stunde backen. Dann mit der Butter bestreichen und dick mit Puderzucker überst

Mandelstollen II

Zutaten für 1 Portionen

2.5 kg Mehl

300 g Hefe

750 ml Milch

4 Pkt. Vanillezucker

2 Zitrone(n), davon die Schale, abgerieben

35 g Salz

300 g Fett, Schweinefett oder Butter

1 kg Butterschmalz

100 g Mandeln, bittere, gemahlen

500 g Mandeln, süße, gemahlen

150 g Zitronat

850 g Zucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten sollten mindestens über Nacht in einem warmen Raum gelagert werden, damit sie die gleiche Temperatur haben.

In das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und darin die mit einem kleinen Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe zu einem mittelfesten Vorteig verarbeiten. Nach dem Aufgehen Zucker, Gewürze, alles Fett, Mandeln sowie die Milch nach Bedarf zugeben und einen Teig arbeiten. Dabei ist sehr wichtig, dass der Teig gründlich durchgeknetet wird. Warm stellen und mindestens 3 Stunden gehen lassen. Allerdings darf man den Teig nicht zu warm stellen, da sonst das Fett austreten kann. Danach den Teig wieder zusammenstoßen und in 1,5 kg schwere Stücke teilen, zu Stollen formen. Diese ohne weiteres Gehen lassen bei Mittelhitze ca. 60 Min. backen.

In der Reihenfolge: buttern, zuckern, buttern, mit Puderzucker bestreuen behandeln und gut verpackt lagern. Nach einer Woche kann man schon mal kosten!

18.9.01 Sonja* CK

Mandelstollen mit Amaretto

Zutaten für 1 Stollen

500 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
125 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
375 g weiche Butter
2 Pack. Amaretto- Bittermandel- Aroma
130 g Puderzucker
50 g gemahlene Pistazienkerne
200 g Marzipanrohmasse

Zubereitung

Mehl mit Mandeln in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe, 1 TL Zucker in der Milch auflösen. In die Mulde gießen, mit , etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

Übrigen Zucker, Salz, 300 g Butter, Aroma zum Vorteig geben, alles glatt verkneten. Zugedeckt 50 Min. gehen lassen.

100 g Puderzucker, Pistazien, Marzipan verkneten. Zu einer 30 cm langen Rolle formen. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig durchkneten und zu einem Oval von 30 cm Länge formen. Marzipan in die Mitte legen. Teig darüber schlagen, in eine gefettete Stollenform geben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 60 Min. backen.

Restliche Butter schmelzen. Stollen noch heiß damit bestreichen. Abkühlen lassen, mit übrigem Puderzucker bestäuben.

Marzipanstollen

Für 1 Stollen

Teig:

500 g Mehl I
1 P. Hefe I

200 ml Milch, lauwarm |
75 g Zucker |
2 Mandeln, gem. bittere |
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale von |
1 Tl. Salz |
1/4 Tl. Kardamom |
1/4 Tl. Muskatblüte |
175 g Butter |

Füllung

150 g Rosinen |
50 g Korinthen |
50 g Mehl |
50 g Zitronat, feingewürfelt |
50 g Orangeat, feingewürfelt |
100 g Mandelstifte |
200 g Marzipanrohmasse |
100 g Butter |
150 g Puderzucker |

Alle Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel geben, mit der Küchenmaschine in 5 Min. einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, auschalten, den zuge-deckten Teig im Backofen zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Rosinen und Korinthen gut waschen, abtrocknen, in Mehl wenden, mit Mandeln, Zitronat und Orangeat in den Hefeteig kneten,

Den Teig nochmals 30 Min. gehen lassen. Dann zu einem Quadrat von 35 x 35 cm ausrollen. Marzipanrohmasse zwischen 2 Gefrierfolien zu gleicher Größe ausrollen, auf den Stollenteig legen, jetzt den Stollen formen. Nochmals gehen lassen (ca. 15 Min.), dann im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 50 - 60 Minuten

Nach den Backen noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen, dick mit Puderzucker besieben.

Zubereitungszeit 60 Minuten

Mini Mandelstollen

500 g Mehl
1 Würfel (42 g) Hefe
1/8 l Milch
75 g Zucker
250-275 g Butter

125 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1/2 Fläschchen Backöl "Bittermandel-Aroma"
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
125 g gehackte Mandeln (ohne Haut)
ca. 4 EL Milch zum Bestreichen

50-60 g Mandelblättchen
50-60 g Puderzucker

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln.

Ca. die Hälfte der Milch erwärmen.

Mit 2 EL Zucker zur Hefe geben.

Mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. 200 g Butter schmelzen, restliche Milch zugießen. Zusammen mit den gemahlenden Mandeln, restlichem Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Backöl und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Hefeteig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 34 cm) ausrollen.

Mit gehackten Mandeln bestreuen und von der Längsseite her aufrollen, Rolle in 4 Stücke schneiden, jeweils zum Rechteck (ca. 12 x 15 cm) ausrollen und zu einem Stollen formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen.

4. Stollen gleichmäßig mit Milch bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 10-15 Minuten backen.

Dann auf 175 °C herunterschalten und in 15-20 Minuten fertig backen.

Eventuell zum Schluss mit Pergament bedecken.

5. Restliche Butter schmelzen. Fertige Ministollen noch heiß mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Auskühlen lassen.

Die Stollen halten sich verpackt an einem kühlen Ort ca. 2 Wochen.

Ergibt 4 Ministollen Zubereitung: ca. 1 Std. (ohne Wartezeit) kcal/Stück: ca. 1100 Fett/Stück: ca. 54 g

Mini-Stollen

Vorarbeit: Zutaten über Nacht einweichen:

250 g verlesene Rosinen in 100 ml Rum.

Für Füllung I: Je 50 g grobgehackte Walnüsse und grobgeschnittene getrocknete Pflaumen in 50 ml Rum.

Für Füllung II: Je 50 g grobgehackte Paranüsse und Rosinen in 50 ml Weinbrand.

Für Füllung III: Je 50 g Kokosraspel und gewürfelte getr. Aprikosen in 75 ml Orangensaft.

150 g Schweineschmalz und 50 g Butter zerlassen, kalt stellen.

Ministollen

Zutaten:

250 g Rosinen,
60 g Korinthen,
50 g Zitronat,
50 g Orangeat,
1/2 unbehandelte Zitrone,
125 g gehackte Mandeln,
2 - 3 EL Rum (oder Apfelsaft),
500 g Mehl,
60 g Hefe,
90 g Zucker,
1/8 l Milch,
375 g Butter;
70 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung: Rosinen und Korinthen kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Zitronat und Orangeat fein hacken.

Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Schale fein abreiben.

Die vorbereiteten Zutaten und die gehackten Mandeln mischen und mit Zitronensaft und Rum begießen.

Über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

Am nächsten Tag Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Hefe in die Vertiefung bröckeln und mit einem Esslöffel Zucker, lauwarmer Milch und etwas Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren.

Restlichen Zucker auf den Mehtrand streuen.

250 g Butter in Flöckchen auf dem Zucker verteilen.

Die Schüssel mit einem Tuch abgedeckt 15 Minuten an einen warmen Ort stellen, damit der Vorteig gehen kann.

Die Zutaten in der Schüssel so lange mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst.

Die eingeweichten Früchte mit den Händen unterkneten.

Den Teig weitere 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Aus dem Teig etwa 125 kleine, etwa 3 cm lange und fingerdicke Mini-Brote formen.

Diese an der Oberfläche zwei - bis dreimal quer leicht einritzen.

Backofen auf 225° Grad, Umluft 200° Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Die Mini-Stollen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und acht bis zehn Minuten backen.

Das Stollengebäck nach dem Backen sofort mit restlicher flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Nach 15 Minuten den Vorgang noch einmal wiederholen. Gebäck gut verschlossen aufbewahren. (in Alufolie dicht einrollen, verpacken. An einem kühlen Ort lagern , ich nehme den Kühlschrank, Hans60)

Nougat Stollen

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

Für den Teig:

1 Würfel (42g) Hefe

75 g Zucker

1/8 Liter lauwarme Milch

500 g Weizenmehl (Typ 550)

1 Beutel Citro- Back

1 Prise Salz

175 g flüssige Butter

2 EL Whisky oder Weinbrand

25 g gehackte Pistazien

Für die Füllung:

400 g Nuss-Nougat

3 EL Whisky oder Weinbrand

25 g gehackte Pistazien

Außerdem:

75 g flüssige Butter

100 g Puderzucker

Pistazien zum Bestreuen

Backpapier

Zubereitung:

Die Hefe und 25 g Zucker mit der lauwarmen Milch verrühren. Das Mehl in eine

Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe-Milch hinein gießen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einen warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Für die Füllung Nougat, Whisky und Pistazien mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Nougat-Füllung halbieren und zu 2 Rollen von ca.

30 cm Länge formen. Hefeteig, Citro- Back, Salz, Butter, Whisky und Pistazien zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen und nochmals gut verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 25x30cm ausrollen. Nougatrollen mit einem Abstand von ca. 10cm drauflegen. Längsseiten über die beiden Nougatrollen zur Mitte einrollen, Enden festdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe

2) auf der mittleren Einschubleiste 50-55 Minuten backen. Stollen herausnehmen und noch heiß mit der Butterbestreichen. Zuerst mit Puderzucker dann mit Pistazien bestreuen. Tipp: Wenn der Teig beim Ausrollen festkleben sollte, einfach etwas mehr Mehl auf die Ausrollfläche und auf das Nudelholz

streuen. Hilft es nicht, die Teigmasse kurz in den Kühlschrank legen und anschließend zwischen Folie oder Pergamentpapier ausrollen.

Gruß Inge

Omas Rosinenstollen

Zutaten:

1 1/2 kg Mehl

100 g Hefe

3/4 Liter Milch

750 g Butter

400 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

125 g geriebene Mandeln

3 Tropfen Bittermandelöl

1 Päckchen Vanillezucker

Etwas Kardamom und Muskatblüte

1 Gläschen Rum 54%

750 g Rosinen

1 Päckchen Zitronat

1 Päckchen Orangeat

Milch etwas erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz in eine Schüssel geben, aufgelöste Hefe mit Milch Zugeben.

Butter schmelzen und ebenfalls unter das Mehlgemisch geben.

Einen glatten Teig herstellen. Nach und nach die restlichen Zutaten untermengen.

Der Teig an einen warmen Ort stellen und warten bis er sich verdoppelt hat.

Anschließend Brotlaibchen formen und ca. 60 Minuten bei 180_ backen. Zum Bestreichen werden außerdem noch 80 g flüssige Butter benötigt.

Orientalischer Stollen

Zutaten für 1 Stollen

je 100 g getrocknete Datteln und Feigen

200 g getrocknete Aprikosen

3-4 EL Orangenlikör (alternativ. Orangensaft)

1/8 l Milch

500 g + 1 EL Mehl

1 Würfel (42g) frische Hefe

1 TL + 70 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL geriebene Zitronenschale, (gibt es auch fertig zu kaufen)

2 TL Lebkuchengewürz

200 g + 100 g weiche Butter oder Margarine

60 g gehackte Pistazienkerne

Fett fürs Blech

125 g Puderzucker

Zubereitung;

Trockenfrüchte grob hacken und mit Likör bzw. Saft beträufeln, ca. 1 Std. ziehen lassen.

Milch erwärmen. 500 g. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Milch zugießen. Mit etwas Mehl und 1 TL Zucker zum Vorteig verrühren. Teig zugedeckt am warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

70 g Zucker , Salz , Zitronenschale, Gewürz und 200 g Butter in Stückchen zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Früchte abtropfen lassen und in 1 EL Mehl wenden. Mit Pistazien, bis auf 1 EL , mischen und unter den Teig kneten. Teig zum Stollen formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Stollen zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 200°C / Umluft 175°C/ Gas Stufe 3 zuerst ca. 10 Minuten backen. Dann bei 175°/ Umluft 150°C/ Gas Stufe 2 weitere 25-30 Min. backen.

100 g Fett schmelzen. Den warmen Stollen mit der Hälfte bestreichen, Hälfte Puderzucker darüber stäuben. Vorgang wiederholen. Mit Rest Pistazien bestreuen.

Portwein - Marzipanstollen

Zutaten für 1 Portionen

300 g Backpflaumen, ohne Stein
125 ml Portwein
500 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml Milch
4 EL Zucker
1 Würfel Hefe, frisch, 42g
200 g Butter
75 g Mandeln, gemahlen
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale
400 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker
50 g Butter, zum Bestreichen
100 g Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Pflaumen würfeln. Mit Portwein in einem weiten Topf aufkochen, ca. 1 Minuten köcheln und auskühlen lassen.

Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und die Hälfte vom Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter schmelzen. Rest Milch zugießen. Mit Mandeln, restlichem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Pflaumen abtropfen, unter den Teig kneten. Auf Mehl ebenfalls zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Marzipan drauflegen. Alles von der langen Seite her aufrollen und etwas flachdrücken. Von der Längsseite zu 2/3 einschlagen. Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 °C 25-30 Minuten weiterbacken.

Die Butter schmelzen und den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen.

Anmerkung Petra:

Gemacht mit 400 g Marzipan - wird recht dick. 200 g probieren.

21.11.03 Dragonfly-Lady CK

Portwein-Marzipan-Stollen

Menge: 24 Scheiben

300 Gramm Trockenpflaumen ohne Stein

125 ml Portwein

500 Gramm Mehl

1 Prise/n ; Salz

125 ml Milch

4 Essl. Zucker

1 Würfel Hefe a 42 g

200 Gramm Butter

75 Gramm Mandeln; gemahlen

1 Pack. Vanillezucker

1/2 Zitrone: Schale abgerieben

300 Gramm Marzipanrohmasse; evt. 1/3

-- mehr

100 Gramm Puderzucker

ZUM BESTREICHEN

50 Gramm Butter

100 Gramm Puderzucker

-- Petra Holzapfel kochen & genießen 11/99

Pflaumen würfeln. Mit Portwein in einem weiten Topf aufkochen, ca. 1 Minuten köcheln und auskühlen lassen.

Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und die Hälfte vom Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen. Rest Milch zugießen. Mit Mandeln, restlichem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Pflaumen abtropfen, unter den Teig kneten. Auf Mehl ebenfalls zum Rechteck (ca 25x30 cm) ausrollen.

Marzipan darauf legen. Alles von der langen Seite her aufrollen und etwas flachdrücken. Von der Längsseite zu 2/3 einschlagen.

Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad C ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 Grad C 25-30 Minuten weiterbacken.

Die Butter schmelzen und den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen.

Anmerkung Petra: Gemacht mit 400 g Marzipan - wird recht dick. 200 g probieren.

Quark Früchte Stollen

Dieser Stollen ist nicht so lange haltbar wie normaler Stollen. Am besten in Alufolie gewickelt im Kühlschrank und nicht länger als zwei Wochen lagern.

Zutaten für 24 Stücke:

400 g Weizenmehl (backstark, Type 550)

100 g Haferflocken

2 Päckchen Trockenhefe

1/8 l Milch

175 g Magerquark

125 g brauner Zucker

300 g Butter oder Margarine

500 g gemischte Trockenfrüchte (z. B. Trockenpflaumen, Feigen, Aprikosen)

150 ml Orangensaft

2 Päckchen Vanillezucker

3 EL Puderzucker

Mehl, Haferflocken und Hefe in einer Schüssel mischen. Milch, Quark, Zucker und 300 g Fett erwärmen, zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Trockenfrüchte klein schneiden, im Orangensaft ca. 45 Minuten einweichen

lassen. Teig zu einem Rechteck (ca. 40 cm x 25 cm) ausrollen. Früchte gleichmäßig darauf verteilen. Stollen von den breiten Seiten zur Mitte hin fest aufrollen. Nochmals kurz gehen lassen. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten

backen. Restliches Fett zerlassen. Nach ca. 10 Minuten Backzeit Stollen mit 2 EL Fett bestreichen. 1 Päckchen Vanillezucker darüber streuen. Nach Ende der Backzeit mit restlichem Fett bestreichen, Rest Puder- und Vanillezucker darüber streuen.

Pro Stück: ca. 250 kcal
Eiweiß: ca. 4 g; Fett: ca. 11 g; Kohlenhydrate: ca. 33 g
Cholesterin: ca. 30 mg

Gruß Inge

Quarkstollen

Für 12 Scheiben

Zutaten

1 Würfel Hefe (zerbröselt) |
1/8 l Milch |
125 g Zucker |
500 g Mehl und |
Mehl zum Bearbeiten |
1 TL Salz |
200 g Butter oder Margarine |
1 Zitrone (unbeh.), dünn abgeriebene Schale von |
Salz |
150 g Magerquark |
50 g getrocknete Aprikosen |
1 P. Mohnback (250 g, Fertigprodukt) |
50 g Pistazien (gehackt) |
50 g Puderzucker |

Alle Teigzutaten in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mind. 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50 vorheizen, außschalten, den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und noch einmal 15 Min. im Backofen gehen lassen.

Aprikosen in feine Streifen schneiden, im Brandy 30 Min. quellen lassen. Mit Mohnback und Pistazien mischen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20 x 30 cm) flach drücken. Die Mohnfüllung als Längsstreifen in die Mitte geben. Den Teig über der Füllung bis knapp zum Rand der anderen Seite überschlagen.

Mit einer Kuchenrolle etwas eindrücken, so dass die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190 , 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 170 , Umluftbackofen
50 - 55 Minuten

Noch heiß mit dem restlichen Fett bestreichen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 12 Scheiben

Stichworte Advent, Gebäck, Normal, November

Zubereitungszeit 60 Minuten

Rosinenstolle

Zunächst stellt man aus

1 Pfund Mehl,

125 g Hefe,

100 g Zucker und

1/2 l Milch ein Hefenstück her.

Hierzu gibt man, ist die Masse in Gärung, folgende Zutaten, welche für 4 große Stollen berechnet sind:

12 Pfund Mehl

4 l warme Milch

3 Pfund Butter

1 1/2 Pfund gut mit Milch ausgebratenes Rindsnierenfett

4 Pfund Rosinen

3 Pfund wohlverlesene Korinthen

1 1/2 Pfund Zucker

in kleine Würfel geschnittenen Zitronat und endlich die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Nachdem Alles tüchtig mit beiden Händen zu einem festen Teig verarbeitet, der sich leicht von der Backmulde löst, stellt man die Masse auf 3 Stunden zum Aufgehen fort, worauf man die Brode formt und sie in gut mit Butter verstrichenen Blechen nochmals aufgehen lässt; dann bildet man mittels des Rollholzes einen Längensaum in der Stolle, bestreicht sie mit zerlassener Butter und backt sie in einem wohlgeheizten Ofen. Sobald das Gebäck herausgenommen, bestreicht man es nochmals mit Butter und streut reichlich Zucker und Zimt darauf. Indem das Verhältnis der Milch zum Mehl schon deshalb nie genau bestimmt werden kann, weil die Quellgrade des Mehls sehr verschiedene sind, so thut man gut, stets etwas Milch in Bereitschaft zu halten.

Rosinenstollen

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

150 g Magerquark
6 El. Milch
6 El. Öl
75 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz

Hefeteig:

250 g Mehl
40 g frische Hefe
6 El. Milch
50 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
125 g Butter

Außerdem:

250 g Rosinen
100 g Korinthen
50 g Orangeat
50 g Zitronat
100 g Butter

Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit einem TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mehlmulde gießen, mit wenig Mehl zu einem dickflüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Weiche Butter, den restlichen Zucker, und den Vanillinzucker dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen für den Quark-Öl-Teig Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker und die Prise Salz miteinander verrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und unterkneten. Rosinen, Korinthen, Orangeat und Zitronat mischen, Quark-Öl-Teig und die Früchte unter den Hefeteig kneten. Aus dem Teig vier kleine Stollen zugedeckt an einem warmen Ort wieder 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen, die Stollen darin auf eingefettetem Backblech 30 - 40 Min. backen. Inzwischen die Butter schmelzen lassen, die fertig gebackenen Stollen mit einer Rouladennadel mehrmals einstechen. Mit flüssiger Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben, mehrmals wiederholen. Dann die Stollen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In Alufolie verpackt 2 - 3 Wochen ruhen lassen.

Rosmarinstollen

Zutaten:

100 g Dörr-Birnen
100 g Dörr-Aprikosen
50 g Korinthen
30 g Pinienkerne
30 g Pistazien
50 ml Birnenschnaps

Alles miteinander vermischen und an einem warmen Ort über Nacht ziehen lassen.

Vorteig:

50 ml Milch 25 g Frischhefe
25 g Honig
100 g Mehl Type 505

Die Hefe in Milch und Honig auflösen, mit Mehl zu einem festen Teig verkneten und an einem kühlen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Hauptteig:

100 g Butter
15 g frischer Rosmarin
50 g Marzipanrohmasse
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
Mark einer halben Vanilleschote
5 ml Stollengewürz
100 g Mehl

Vorteig und Hauptteigzutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Danach die eingeweichten Früchte ohne viel Kneten unter den Teig arbeiten, zur Kugel formen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Dann dem Stollen seine klassische Form geben und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 Minuten anbacken und bei 180 °C ca. 45 Minuten fertig backen. Den noch warmen Stollen mit 200 g flüssiger Butter großzügig zweimal bestreichen und in Zimtzucker wälzen. In Alufolie einwickeln und kühl lagern.

Sächsischer Rosinenstollen

2 kg Mehl
300 g Zucker
1 kg Butter
1 kg Rosinen
250 g Mandeln, süß
50 g Mandeln, bitter
250 g Zitronat/Orangeat
1 Zitrone, Schale davon
; Salz
Hefe
- pro 500 g Mehl etwa 35g
Milch
pro 500 g Mehl etwa 0,6 L

Erfasst Durch Peter Mess, Fido 2: 2487/3008.6 Cooknet 235: 570/210

Alle Zutaten zimmerwarm werden lassen, Rosinen mit etwas Rum durchziehen lassen.
Hefeteig ansetzen und nach dem Gehen gut abschlagen. Fett soll weich, aber nicht zerlaufen sein. Mandeln, Rosinen und Zitronat/Orangeat nach dem Abschlagen dazugeben.
Den Teig länglich geformt gehen lassen. Backofen auf 250 Grad vorheizen und Backblech auf die 2. Schiebeleiste von unten setzen.
Bei 250 Grad 5 Minuten backen, danach bei fallender Temperatur (190-200 Grad) 55-60 Minuten weiterbacken. Nachwärme 5-10 Minuten.
Notizen (*):

Sächsischer Stollen

1 kg Mehl
500 g Sultaninen (oder Rosinen und Korinthen gemischt)
(Die Rosinen über Nacht in Rum einweichen - ergibt ein besonders gutes Aroma.)
50 g bittere Mandeln
(oder 1 Fläschchen Bittermandelaroma von Dr. Oetker)
100 g süße Mandeln blättrig geschnitten
100 g Orangeat und/oder Zitronat im Mixer fein zerkleinern (kann man auch weglassen)
200 g Margarine
270 g Butter
200 g Zucker
1/3 Liter Milch
100 g frische Hefe

abgeriebene Zitronenschale oder Zitronenaroma

Vanillinzucker

Puderzucker

frische flüssige Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl in Schüssel anhäufen, Mulde in die Mitte drücken; mit lauwarmer Milch verquirlte Hefe in die Mulde geben und mit wenig Mehl verrühren.

Schüssel abdecken und 45 Minuten an warmen Ort stehen lassen.

Vorgewärmte - nicht flüssige !- Fette, Mandeln, Zucker und Zitronenschale untermengen - wieder 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen - und wer mag Orangeat und Zitronat- unterkneten. Aus dem Teig 2 große oder 3 kleine Stollen formen - auf dem Blech nochmals 45 Minuten gehen lassen.

Ich lege jeden Stollen auf ein ausreichend großes Stück Backpapier und setze 3 Stück in die Fettpfanne mit dem hohen Rand.

Bei ca. 190_ Grad Celsius im Umluftherd 45 Minuten backen.

Den warmen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen, mit Vanille und Puderzucker bestreuen.

Stollen muss 12 Stunden auf dem Blech auskühlen, sonst bricht er.

Die fertigen Stollen in Alufolie packen und kühl lagern.

Anschnitt frühestens nach 48 Stunden.

Lagerzeit bis zu 3 Monaten (kann auch gut eingefroren werden)

Tipp!

Zeit zum Reifen:

Damit Gewürze und Rosinen den Stollen gründlich aromatisieren, sollte er mindestens 3 Wochen vor dem Verzehr gebacken werden

Stollen

Zutaten

500 Mehl |

1 Würfel Hefe (40 g) |

1 TL Salz |

75 g Zucker |

65 g Butter |

65 g Margarine |

65 g Gänseschmalz |

1/8 l lauwarme Milch, knapp |

1 Ei |

2 EL Rum |

1 Teelöffelspitze Muskatblüte |

1 Teelöffelspitze Kardamom |

1 Teelöffelspitze Zimt |

1 P. Vanillezucker |

1 Zitrone, abger. Schale von |

200 g abgezogene gem. Mandeln |

2 - 3 Tropfen Bittermandelöl I
100 g Zitronat, gewürfeltes I
100 g Orangeat I
125 g Rosinen, gewaschen I
125 g Korinthen, gewaschene I
2 EL Rum I
Zum Bestreichen
100 g Butter I
100 g Puderzucker I

Aus Mehl, zerbröckelter Hefe, Salz, Zucker, Fett, Milch, Ei und Gewürzen in der Küchenmaschine einen Hefeteig zubereiten. Den Backofen 5 Min. auf 50 vorheizen, außschalten und den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach Mandeln, Bittermandelöl, Zitronat, Orangeat und in Rum eingeweichte Korinthen und Rosinen kurz unterarbeiten. Den Teig nochmals 30 Min. aufgehen lassen, dann zu einem Rechteck ausrollen, zum Stollen formen. Jetzt den Stollen nochmals 30 - 40 Min, gehen lassen. Soll der Stollen besonders gut seine Form behalten, gibt man ihn nach dem Aufgehen über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank, um ihn am nächsten Tag zu backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 170°, Umluftbackofen
ca. 60 Minuten

Nach dem Backen den Stollen mit flüssiger Butter und Puderzucker abwechselnd bestreichen bzw. bestreuen.

[Stollen Dresdener ohne Zucker](#)

(auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 44 Stücken)

7-50 g Vollkornweizenmehl
150 g Honigmarzipan
400 g Rosinen
100 g Zitronat (Diätprodukt)
100 g Orangeat (Diätprodukt)
100 g gehackte Mandeln
250 ml Milch
250 g weiche Butter
2 Päckchen Hefe
Mark von 2 Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
geriebene Schale einer unbehandelten Orange
100 g Fruchtzucker

1 Msp. Muskat
1 Msp. Kardamom
5 Tropfen Bittermandelöl
5 Tropfen Rumaroma
1 Msp. Salz
50 g Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen und mit Mehl, Fruchtzucker und Hefe zu einem Teig kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Vanillemark, Muskat, Kardamom, Zitronen-, Orangenschale, Salz, Rumaroma, Bittermandelöl und Butter unter kneten. Erneut gehen lassen. Marzipan mit Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln vermengen. Teig ausrollen. Marzipanrolle in die Mitte des Teiges legen und Teig zusammenfallen. Auf ein eingefettetes Backblech legen und mit einem Streifen aus Pergamentpapier, der mit einer Nadel zusammengesteckt wird, umlegen. Erneut gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Mit Butter bestreichen.

Stollenkonfekt

(Kochgruppe des St.- Elisabeth-Stift in Sendenhorst)

Zutaten:

500 g Mehl
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 TI Stollengewürz
1 Würfel Hefe
130 ml warme Milch
200 g Butter oder Margarine (Zimmertemperatur)
50 g Marzipan
125 g Puderzucker
400 g Rosinen
100 g Zitronat
50 g Orangeat
60 g gehackte Mandeln
50 g Rum
500 g Butter oder Margarine
2 Pakete Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln mit dem Rum begießen und zugedeckt durchziehen lassen. Mehl, Salz, Zucker und Stollengewürz in eine Schüssel geben, vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die warme Milch in diese Vertiefung gießen und die Hefe

hineinkrümeln. Milch und Hefe leicht verrühren und zugedeckt an einem nicht zugigen Platz bei Zimmertemperatur fünfzehn Minuten gehen lassen.

Währenddessen die 200 g Butter oder Margarine mit 125 g Puderzucker und dem Marzipan mit dem Mixer schaumig rühren. Den Vorteig erst mit der Mehlmischung verkneten, dann die Marzipan-Butter oder Margarine-Puderzucker-Masse und die Rummischung untermengen. Diesen Teig noch einmal etwa dreißig Minuten zugedeckt gehen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Unterlage fingerdick ausrollen und in Quadrate von zwei Zentimetern Kantenlänge schneiden.

Das Konfekt auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen (immer etwa zwei Zentimeter zwischen den einzelnen Stücken Platz lassen) und auf den Blechen mit einem Küchentuch abgedeckt noch einmal zehn Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (Heißluft 180 Grad) backen. Die Teigmenge reicht für drei Bleche Stollenkonfekt.

Währenddessen die 500 g Butter oder Margarine schmelzen. Nach dem Backen die noch heißen Konfektstücke in der flüssigen Butter oder Margarine wenden und sie dann in Puderzucker wälzen, bis sie ganz bedeckt sind. Auf mit Backpapier ausgelegten Kuchenrosten abkühlen lassen. Danach das Stollenkonfekt in luftdichten Behältern verschließen und mindestens zwei Wochen durchziehen lassen.

[Stollenrezept unserer Oma](#)

Zutaten:

2 kg Mehl

knapp 1 Milch

250 g Hefe

400 g Zucker

15 g Salz

1 kg Fettigkeiten (250 g Butterschmalz, 250 g Palmin, 500 g Margarine)

100 g Zitronat

300 g Bittermandelaroma oder 50 g bittere Mandeln

300 g süße Mandeln

1 kg Rosinen
Schalen von 2 Zitronen
1 Stück Butter zum Bestreichen
1 Päckchen Puderzucker zum absieben
Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, inmitten des Mehls mit der Hälfte der lauwarmen Milch und aus zerbröckelter Hefe ein Teiglein rühren, mit Mehl bestäuben und eine Stunde gehen lassen.

Dann die restliche Milch ins Mehl gießen, den Zucker und die anderen Zutaten darunter verrühren. Zuletzt die Fettigkeiten. Das Fett sollte weich, aber nicht flüssig sein.

Den Teig mit den Händen etwa 20 min. durchkneten und dann mit einem Tuch bedeckt etwa 5-6 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig dann in 4 Teile teilen, kurz durchkneten und 4 Stollen daraus formen, diese auf Backbleche setzen, jeweils 2 auf ein Blech.

Den Backofen gut vorheizen und den Stollen bei 200_C 1 Stunde backen. Ein flaches Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen, damit der Stollen nicht austrocknet. Beim Backen nach einer _ Stunde nachschauen, ob der Stollen schon braun wird, wenn er zu schnell bräunt, die Temperatur etwas zurückstellen. Beim Heißluftofen: Stunde auf "Brot" stellen und Stunde auf "Kuchen".

Nach dem Backen den Stollen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker (in Österreich Staubzucker) dicht bestreuen.

Walnussstollen

Zutaten für 1 Stollen
500 g Mehl
125 ml Milch
1 Würfel Hefe
150 g Zucker
2 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g weiche Butter
200 g Walnusskerne
100 g Rosinen
1/2 Pack. Abgeriebene Orangenschale
4-5 Essl. Brauner Rum

Außerdem
75 g Butter
50 g Puderzucker

Zubereitung

Mehl, lauwarme Milch, Hefe, 2/3 des Zuckers, Vanillezucker, Salz und Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt etwa 60 Minuten ruhen lassen.

Walnüsse grob hacken. Zusammen mit den Rosinen, dem restlichen Zucker, Orangenschale und Rum im Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten. Teig durchkneten. Zu ca. 3-4 cm dickem Oval ausrollen, die Nussmasse darauf streichen, dabei Rand frei lassen. 2/3 der Teiglängsseite über die Füllung schlagen und andrücken.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 60 Minuten im Ofen backen. Butter zerlassen. Heißen Stollen mehrmals mit Holzstäbchen einstechen und mit der Butter bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie gewickelt ca. 1 Woche ziehen lassen.

Weihnachts-Marzipanstollen

Zutaten Für den Teig:

1 kg Mehl

2 Würfel frische Hefe

170 ml lauwarme Milch

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Prise

360 g zimmerwarmes

1 Msp. Kardamom

1 Beutel Citro- back

500 g gewürfeltes Zitronat

500 g Rosinen

2 EL Rum

Für die Füllung

200 g Marzipanrohmasse

100 g Puderzucker

1 TL Rum

Zum Bestreichen und Bestreuen

100 g Butterschmalz

100 g Puderzucker

Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe in Milch auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren

Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Butterschmalz,

Ei, Kardamom und Citro- back dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten, solange durchkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.

Nochmals an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
Den Teig anschließend gut durchkneten, Zitronat, Rosinen und Rum unterarbeiten.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 31 x 15 cm) ausrollen.
Für die Füllung
Marzipanrohmasse, Puderzucker und Rum verkneten, zu einer Rolle formen und auf eine Längsseite des Teigrechtecks legen.
Den Teig zweimal bis zur Mitte einschlagen und die Nähte zusammendrücken.
Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
Anschließend den Stollen etwa 90 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 °C backen.
Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit zerlassenem Butter-schmalz bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Weihnachtsstollen mit Marzipan

1kg Mehl,
100 g Hefe,
400 g Butter,
0,5 l Milch,
120 g Honig,
je 1 TL Kardamom und Muskat,
1 Msp gem. Nelken,
400 g Rum-Rosinen,
100 g Korinthen,
1 Beutel Citro-back,
100 g Orangeat,
200 g gehackte Mandeln,
200 g Marzipan,
100 g Puderzucker,
50 g Butter,

Mehl zum Ausrollen, Backpapier, Alufolie
Mehl, Hefe, Butter, Milch, Honig und Gewürze verkneten und 20 Minuten gehen lassen. Rum-Rosinen, Korinthen, Citro-Back, Orangeat und Mandeln unterkneten und wieder 20 Min. gehen lassen. Marzipan und Puderzucker verkneten und zu einer Rolle formen. Teig kanten und 5 cm dick auf Mehl ausrollen. Mit dem Nudelholz eine Vertiefung eindrücken und Marzipanrolle hineinlegen. Eine Teigseite darüber legen und andrücken, dann Stollen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 40 Min. gehen lassen. Eine Manschette aus Alufolie um den Stollen legen und bei 180 Grad etwa 80 min. backen. Den Stollen noch heiß mit Butter bepinseln und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Weihnachtsstollen von der Oma

Zutaten für 1 Portionen

2500 g Mehl
250 g Hefe
1 Liter Milch
500 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker
2 Zitrone(n), die Schale
30 g Salz
550 g Butterschmalz
575 g Margarine
125 g Mandeln, (bittere)
375 g Mandeln, (süße)
500 g Zitronat
1700 g Rosinen
etwas Muskat
Rum
Butter
Zucker
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Zutaten vor der Teigbereitung abwiegen und vorbereiten, die gewaschenen Rosinen mit Rum befeuchten, die Mandeln überbrühen, abziehen und reiben, das Zitronat in kleine Streifen schneiden. Alles über Nacht in einem warmen Raum stehen lassen.

Tags darauf das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, darin die mit 1/2l Milch und 2 Teel. Zucker verrührte Hefe zu einen mittelfesten Vorteig (Hefestück) verarbeiten, zudecken und gehen lassen, bis die Oberfläche des Vorteigs rissig wird.

Nun den Vorteig mit dem gesamten Mehl, Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Salz, der weichen (nicht zerlassenen) Margarine und soviel handwarmer Milch verkneten, das ein geschmeidiger nicht klebender Teig entsteht. Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst und Blasen wirft. Dann erst Mandeln, Zitronat, Rosinen unter den Teig kneten bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen, nochmals kurz durcharbeiten und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig in etwa 1500g schwere Stücke aufteilen, jedes wie ein Brot formen, mit dem Handrücken längs seitlich eine tiefe Furche eindrücken, die den Stollen in zwei unterschiedlich breite Längen teilt, und die schmale Länge über die Breite schlagen. Die Stollen auf einem gut gefetteten Blech im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze 60 Minuten backen. Die noch heißen Stollen mit zerlassener Butter bepinseln, dünn mit Zucker dann dick mit Puderzucker bestreuen.

Die Stollen noch 4- 5 Tage so liegen lassen, dann erst in eine Stollentüte oder in Alufolie verpacken. Die Stollen müssen mindesten 3 Wochen vor Weihnachten gebacken werden. Das ist ein Rezept von meiner Mutter.

6.11.03 Oldi

CK

Zimtmandelstollen

Zutaten:

500 g Mehl

80 g frische Hefe

90 g Zucker

1/8 l Milch

250 g Butter

200 g Marzipanrohmasse

250 g Mandeln

gemahlener Zimt

Fett für das Blech

100 g Butter

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit einem TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mehlmulde gießen, mit wenig Mehl zu einem dickflüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Weiche Butter, den restlichen Zucker, und die weiche Marzipanmasse in Stücken untermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Inzwischen die Mandeln brühen, mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Die Hälfte der Mandeln fein mahlen, die andere Hälfte grob hacken. Zusammen mit dem Zimt unter den Teig arbeiten. Aus dem Teig 4 kleine Stollen formen und auf ein gefettetes Backblech setzen, abgedeckt noch mal 20 - 30 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C die Stollen 30 - 40 Min. backen. Die Stollen mit einer Rouladennadel mehrmals einstechen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Wiederholen. Die Stollen auskühlen lassen, in Alufolie verpacken und 2 - 3 Wochen ruhen lassen.

zusammen gestellt www.hans-joachim60.de ,28.11.2004

Ohne Treibmittel ohne Ei

Mohnstollen mit Rumrosinen

Teig:

300 g Mehl
150 g lauwarmes Wasser
50 ml Öl
Prise Salz
80 g Butter

Füllung:

200 g Mohn
200 g gehackte Walnüsse
150 g Rosinen
2 cl Rum
80 g Zucker
Mark 1 Vanilleschote
1/4 l Milch
50 ml Sahne
5 EL Semmelbrösel
100 g Butter

Zubereitung: 1. Mehl, Wasser, Öl und Salz verkneten, Kugel formen, in Folie mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Rosinen mit Rum mischen, ziehen lassen.

2. Mohn, Nüsse, Zucker, Vanillemark und Milch 5 Minuten köcheln, Sahne und Rosinen mit Rum unterrühren. Backofen auf 220° vorheizen.

3. Teig auf einem großen, bemehlten Tuch ausrollen, mit den Händen sehr dünn ausziehen. Mit flüssiger Butter bepinseln. Die Mohnfüllung darauf geben, den Teig mittels Tuch zusammenrollen.

4. In eine gefettete Form geben, mit Butter bestreichen. 25-30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Kalorien: Stck. 360 kcal.

Zubereitungszeit: 110 min.

Stollenfüllungen

[Stollenfüllungen](#)

Füllung I:

Wallnusskerne und süße Pflaumen ergeben ein himmlisches Aroma.

50 g Marzipan-Rohmasse zu 2 Rechtecken 20 x 10 cm ausrollen.

2 Teigstücke damit belegen.

Wallnusskerne - und Pflaumenstücke mit

25 g Zucker,

1 P. Vanillin-Zucker,

5 Tr. Backöl Bittermandel vermengen, auf Marzipanplatten verteilen.

Füllung II:

Feingewürfeltes Marzipan mit Paranusstücken und Korinthen sorgen für traumhaftes Aroma.

Und rote Belegkirschen bringen Süße und knackige Farbe in die Füllung.

Paranusstücke und Korinthen mit

50 g fein gewürfelter Marzipan-Rohmasse,

25 g Zucker,

1 P. Vanillin-Zucker,

5 Tr. Backöl Bittermandel und

25 g halbierten roten Belegkirschen vermengen, auf dem Teigstücke verteilen.

Füllung III:

Bananenpüree, Kokosraspel, Aprikosenstückchen und Pistazien machen diese Füllung herrlich fruchtig.

1 kleine Banane schälen, pürieren, auf der Teigplatte verteilen.

Kokosraspel und Aprikosenstücke mit

25 g Zucker,

1 P. Vanillin-Zucker,

5 Tr. Backöl Zitrone,

20 g gehackten Pistazienkernen vermengen,

auf Bananenpüree verteilen.

Füllung IV:

Marzipan und Pistazien spielen hier die Hauptrolle.

50 g getr. Aprikosen,

50 g Pistazienkerne,

100 g Marzipanrohmasse,

1 TL Vanillezucker und

50 g Puderzucker auf der Teigplatte verteilen.

Füllung V:

Feiner Orangenlikör sorgt für Raffinesse.

150 getr. und in Streifen geschnittene Aprikosen,

300 g Marzipan,

100 g gehackte Walnüsse,
3-4 Eßl. Orangenlikör und
1 Eiweiß verkneten und auf der Teigplatte verstreichen.

Stollen - Fleisch

Herzhafter Stollen

Stollen mal anders

Zutaten für 4 Portionen

370 g Mehl (Weizenmehl Typ 1050)

1 Hefe (Trockenhefe)

1 TL Salz

250 ml Wasser

50 g Butterschmalz

3 Würste (Landjäger), enthäutet, klein gewürfelt

50 g Zwiebel(n) (Röstzwiebeln)

75 g Marone(n), Dose oder vakuumverpackt, grob gewürfelt

1 TL Kümmel

Öl, für die Form

Mehl, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Mehl und Hefe mischen, mit Schmalz, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten und gehen lassen. Röstzwiebeln, Kümmel, Wurst und Maronen unter den Teig mischen. In einer gefetteten Stollenform nochmals gehen lassen. Ofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen und die Form mit der offenen Seite nach unten aufs Blech stellen. Nach 40 Min. die Form entfernen und den Stollen weitere 20-30 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Mehl bestäuben.

Superlecker dazu:

100g Quark

80g weiche Butter

40g Gouda, gerieben

1EL saure Sahne

2EL frische Kräuter, gehackt

Alles zu einer Creme verrühren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Speck, Kartoffel Käse Stollen

4 Ei

Portion: 1

350 g Mehliges Kartoffeln; gekocht
40 g Hefe
1 Ei ; Zucker
350 g Mehl
3 Eier
1 Ei ; Salz

Füllung

1 Bd. Petersilie; gehackt
2 Zwiebeln; in Ringe
200 g Speck; in Scheiben, dann
in Streifen geschnitten
150 g Raclette Käse
klein gewürfelt

Zum Garnieren

1 Eigelb
50 g Kürbiskerne

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen und durchs Passevite treiben. Hefe mit dem Zucker flüssig rühren. Alle Teigzutaten gut vermengen und während ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

Speck ohne Fettzugabe braun braten. Zwiebeln und Petersilie beifügen und kurz mitdünsten. Auskühlen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch zu einem Rechteck von ca. 50 x 35 cm auswallen. Zwiebelspeckmischung und Käse darauf verteilen (dabei rundherum einen 5 cm breiten Rand freilassen). Den Teig von beiden Längsseiten her zur Mitte hin aufrollen und eine Rolle leicht über die andere legen (leicht andrücken, sonst fällt die Rolle beim Backen hinunter).

Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kürbiskernen spicken. Im auf 200 Grad C vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen. Warm servieren.

Würste ,Herzhafter Stollen

Stollen mal anders

Zutaten für 4 Portionen

370 g Mehl (Weizenmehl Typ 1050)

1 Hefe (Trockenhefe)

1 TL Salz

250 ml Wasser

50 g Butterschmalz

3 Würste (Landjäger), enthäutet, klein gewürfelt

50 g Zwiebel(n) (Röstzwiebeln)

75 g Marone(n), Dose oder vakuumverpackt, grob gewürfelt

1 TL Kümmel

Öl, für die Form

Mehl, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Mehl und Hefe mischen, mit Schmalz, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten und gehen lassen. Röstzwiebeln, Kümmel, Wurst und Maronen unter den Teig mischen. In einer gefetteten Stollenform nochmals gehen lassen. Ofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen und die Form mit der offenen Seite nach unten aufs Blech stellen. Nach 40 Min. die Form entfernen und den Stollen weitere 20-30 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Mehl bestäuben.

Superlecker dazu:

100 g Quark

80 g weiche Butter

40 g Gouda, gerieben

1 EL saure Sahne

2 EL frische Kräuter, gehackt

Alles zu einer Creme verrühren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

11.12.03 Sundream2

CK

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, bis 07.10.04 vom www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

.aschra@t-online.de

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 28.11.2004