

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

Stollen

DAS BACKBUCH

30 himmlische
Rezepte von
klassisch bis
ausgefallen

riva



Klassiker

Klassischer Stollen

1 STOLLEN

Zutaten:

100 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
6 EL Rum
125 ml Milch
300 g Weizenmehl
(Type 405)
+ etwas mehr für
die Arbeitsfläche
25 g frische Hefe
45 g Zucker
50 g Butter
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Bourbon-
Vanillezucker
1 Prise geriebene
Muskatnuss
1 Prise Salz

Außerdem:

100 g Butter
150 g Puderzucker

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat in einer Schüssel mit dem Rum vermischen und über Nacht ziehen lassen.
2. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmer Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Hefemischung in die Mulde gießen und Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen.
3. Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend Butter, restlichen Zucker, übrige Milch, Ei, Vanillezucker, Muskat und Salz in die Schüssel mit dem Vorteig geben und mit dem Handrührgerät gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zum Schluss die abgetropften Rosinen, Zitronat und Orangeat sorgfältig unterkneten.
4. Teig zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz durchkneten und dann mit dem Nudelholz zu einem 3 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und mit dem Nudelholz der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Eine Teigseite leicht versetzt über die andere Teigseite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen.
6. Blech mit Backpapier belegen, Stollen daraufsetzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.





7. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen im Ofen in 50–60 Minuten goldbraun backen.
8. Butter in einem Topf zerlassen. Den noch heißen Stollen damit bestreichen, abkühlen lassen und dann dick mit Puderzucker bestäuben.
9. Stollen in Alufolie und einen Plastikbeutel einpacken und mindestens 2–3 Wochen reifen lassen.

Schlesischer Mohnstollen

1 STOLLEN

Zutaten:

200 ml Milch
500 g Weizenmehl
(Type 405)
+ etwas mehr für
die Arbeitsfläche
42 g frische Hefe
50 g Zucker
50 g Butter
4 Eigelb

Für die Füllung:

3 Eiweiß
850 g fertige
Mohnmischung
50 g Rosinen

Außerdem:

150 g Puderzucker
3–4 EL Zitronensaft

1. Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben.
2. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmer Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Hefemischung in die Mulde gießen und Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen.
3. Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend Butter, restliche Milch, übrigen Zucker und Eigelbe zum Vorteig geben und mit dem Handrührgerät gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
4. Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Für die Füllung das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Mohn in eine Schüssel geben, mit den Rosinen mischen und Eischnee vorsichtig unterheben.
6. Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen.
7. Die Mohnfüllung gleichmäßig daraufstreichen, dabei rundherum 2 cm frei lassen. Den Teig aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45–50 Minuten backen. Dabei nach 30 Minuten evtl. mit Backpapier abdecken.





Tipp:
Nach Belieben mit etwas
Trockenobst und gehackten
Nüssen bestreuen.

8. Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel zu einem glatten Guss verrühren und den Mohnstollen damit bepinseln.

Low-Carb-Stollen

1 STOLLEN

Zutaten:

250 g Mandelmehl
+ etwas mehr für
die Arbeitsfläche
1 TL Guarkernmehl
1 Ei (Größe M)
125 g Magerquark
100 g Mandelstifte
90 g weiche Butter
150 g Kokosblütenzucker
50 g Rosinen
50 g Orangeat
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Backpulver

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem 3 cm dicken Rechteck ausrollen. Von der Längsseite her ein Drittel des Teiges nach innen klappen und leicht andrücken.
4. Stollenteigling auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen in 45–50 Minuten goldbraun backen.
5. Stollen aus dem Ofen holen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Außerdem:

50 g Puderzucker



Schokostollen

1 STOLLEN

Zutaten:

500 g Weizenmehl
(Type 405) + etwas
mehr für die
Arbeitsfläche
125 g gehackte Mandeln
125 g Zucker
250 g Magerquark
125 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
25 g echtes Kakaopulver
1 EL Orangenlikör
3 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Rumrosinen
50 g Schokotropfchen

Außerdem:

100 g Puderzucker

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät gut verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Stollen formen. Dafür mit dem Nudelholz den Teig zu einem 3 cm dicken Rechteck ausrollen. Von der Längsseite ein Drittel des Teiges nach innen klappen und leicht andrücken.
5. Stollen im vorgeheizten Backofen in 50–60 Minuten goldbraun backen. Dann abkühlen lassen.
6. Mit dem Puderzucker bestäuben.





Fixer Stollen

1 STOLLEN (FÜR 1 KASTENFORM)

Zutaten:

250 g weiche Butter
+ etwas mehr für
die Form
200 g Zucker
4 Eier (Größe M)
500 g Weizenmehl
(Type 405) + etwas
mehr für die Form
60 ml Milch
2 TL Backpulver
100 g Rosinen
50 g Orangeat
50 g Zitronat
50 ml Rum
150 g Trockenobst
nach Belieben (z. B.
Pflaumen, Ananas,
Kirschen)
gehackte Haselnüsse
nach Belieben

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Eier nacheinander zufügen und gut verrühren.
4. Restliche Zutaten hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten.
5. Kastenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
6. Teig in die Form füllen und mit einem Löffel glatt streichen.
7. Stollen im vorgeheizten Backofen 50–60 Minuten backen.
8. Abkühlen lassen und nach Belieben mit klein gehackten Haselnüssen bestreuen.



Veganer Stollen

1 STOLLEN

Zutaten:

50 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
100ml Orangensaft
125ml Pflanzendrink
500g Weizenmehl
(Type 405)
+ etwas mehr für
die Arbeitsfläche
42g frische Hefe
125g Zucker
250g Margarine
70g gemahlene Mandeln
50g gehackte Mandeln
1 Pck. Vanillezucker
¼ TL gemahlener Zimt

Außerdem:

100g Margarine
150g Puderzucker

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat in einer Schüssel mit dem Orangensaft ca. 1 Stunde einweichen.
2. Pflanzendrink in einem Topf lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmem Pflanzendrink verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Hefemischung in die Mulde gießen und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen.
3. Margarine in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Dann Margarine, restlichen Zucker und Pflanzendrink, Mandeln, Vanillezucker und Zimt zum Vorteig geben und mit dem Handrührgerät verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
4. Rosinen, Zitronat und Orangeat abtropfen und in den Teig kneten. Teig zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem 3 cm dicken Rechteck ausrollen.
5. Rechteck von der langen Seite her aufrollen und mit dem Nudelholz der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Eine Teigseite leicht versetzt über die andere Teigseite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen.
6. Backblech mit Backpapier belegen, den Stollen darauf platzieren und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.





7. Stollen in 50–60 Minuten goldbraun backen. Margarine in einem Topf zerlassen und den noch heißen Stollen damit bestreichen. Abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.
8. In Alufolie und Plastikbeutel einpacken und für 1–2 Wochen reifen lassen.

Rumstollen

1 STOLLEN

Zutaten:

250 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
70 ml Rum
100 ml Milch
500 g Weizenmehl
(Type 405)
+ etwas mehr für
die Arbeitsfläche
42 g frische Hefe
75 g Zucker
275 g weiche Butter
75 g gehackte Mandeln
½ TL Rumaroma

Außerdem:

100 g Butter
150 g Puderzucker



1. Rosinen, Zitronat und Orangeat in eine Schüssel mit dem Rum geben und über Nacht einweichen.
2. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmer Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Hefemischung in die Mulde gießen und Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen.
3. Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend Butter, restlichen Zucker, die restliche Milch, die Mandeln und das Rumaroma in die Schüssel mit dem Vorteig geben und mit dem Handrührgerät verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Rosinen, Zitronat und Orangeat abtropfen und in den Teig kneten. Teig zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem 3 cm dicken Rechteck ausrollen. Rechteck von der langen Seite her aufrollen und mit dem Nudelholz der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Eine Teigseite leicht versetzt über die andere schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen.
5. Blech mit Backpapier belegen, den Stollen daraufsetzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Stollen im vorgeheizten Backofen in 50–60 Minuten goldbraun backen.



6. Butter in einem Topf zerlassen und den Stollen damit bestreichen. Stollen für ca. 5 Minuten abkühlen lassen und dann dick mit Puderzucker bestäuben.
7. In Alufolie und Plastikbeutel einpacken und mindestens 2–3 Wochen reifen lassen.

Marzipanstollen

1 STOLLEN

Zutaten:

100 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
6 EL Rum
125 ml Milch
300 g Weizenmehl
(Type 405)
+ etwas mehr für
die Arbeitsfläche
25 g frische Hefe
45 g Zucker
50 g Butter
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Bourbon-
Vanillezucker
1 Prise gemahlene
Muskatnuss
1 Prise Salz
200 g Marzipan

Außerdem:

100 g Butter
150 g Puderzucker

1. Rosinen, Zitronat und Orangeat in eine Schüssel mit dem Rum geben und über Nacht einweichen.
2. Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 50 ml lauwarmer Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Hefemischung in die Mulde gießen und Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen.
3. Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend Butter, restlichen Zucker, übrige Milch, Ei, Vanillezucker, Muskat und Salz in die Schüssel mit dem Vorteig geben und mit dem Handrührgerät gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
4. Rosinen, Zitronat und Orangeat abtropfen lassen und in den Teig kneten. Teig zugedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Volumen sich etwa verdoppelt hat. Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einem 3 cm dicken Rechteck ausrollen.
5. Marzipan zu einer Rolle formen und auf den Hefeteig legen. Von der Längsseite her ein Drittel des Teiges nach innen klappen und leicht andrücken.
6. Backblech mit Backpapier belegen, den Stollen daraufsetzen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen im vorgeheizten Backofen für 50–60 Minuten goldbraun backen.





7. Butter in einem Topf zerlassen und den noch heißen Stollen damit bestreichen. Stollen abkühlen lassen und dann dick mit Puderzucker bestäuben.
8. In Alufolie und Plastikbeutel einpacken und mindestens 2–3 Wochen reifen lassen.