

# Stollenprojekt 2015 DBA 3 I



Die Gruppe  
bespricht  
Rezeptur und  
erarbeitet...



...eigene  
Stollenkreationen!



beim Abwiegen der  
Zutaten muss sorgfältig  
gearbeitet werden...



damit die Herstellung  
reibungslos ablaufen...



...und optimale Qualität  
erzielt werden kann.

**Nach erfolgreichen  
Versuchen wurde  
nach folgenden  
Punkten  
vorgegangen...**

# 1 Ansetzen eines Hefestück

Mehl  
Milch  
eine prise Salz  
Butter



Reifezeit ca. 1h

# 3 Das Hefestück wird dem Teig zugegeben



# 2 Teigherstellung aus den restlichen Zutaten

Mehl  
Butter  
Marzipan  
Zucker  
Milch  
Vanille  
eine prise Salz  
Eier  
spezielle Gewürzmischung



# 4 Zugabe feiner Früchte wie



Cranberries  
Aprikosen  
Rosinen  
Ananas  
Walnüsse  
Mandeln  
Haselnüsse

...nur kurz unterarbeiten, um nichts der Wertvollen Zutaten zu beschädigen!

5

nun wird aufgearbeitet und die Stollen in gefetteten Formen mit gehackten Mandeln gelegt



30-40 min Reifezeit



6

...die heiße Phase beginnt... Bei **210°C** werden die Stollen **fallend auf 170°C** ca. **55 min** gebacken

7

Abschließend werden die Stollen nach dem Auskühlen gebuttert und gezuckert und sind damit verzehrfertig für eine besinnliche und süße Weihnachtszeit!

