

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!

