



- *Stollen bieten vielfältige Möglichkeiten.*
- *Egal ob in mini, maxi oder als Striezel – **kreative** Füllungen versprechen **Erfolg**.*

Stollen Vielfalt!

Mandel-Rosinen-Quarkstollen

Betriebsrezept: 1 Stollen-Verband 16-teilig; 16 Stück

_____ 1600 g Quark-Mischteig siehe Grundrezept

Mandel-Rosinen-Füllung

_____ 600 g **Mandella**
 _____ 180 g **KSK**
 _____ 800 g Wasser
 _____ 10 g **Caribia**

► **Mandella** und **KSK**
 mit dem Wasser
 verrühren, **Caribia**
 unterrühren.

_____ 300 g Rosinen
 _____ 320 g Streusel mit **Mürbella**

Dekor

_____ 300 g Geleeguss mit
Colorado neutral
 _____ 80 g Rosinen
 _____ 40 g Mandeln, gehobelt, geröstet

Herstellung

- Den Teig auf 2 mm, 50 x 100 cm ausrollen.
- Die Füllung aufbringen, einmal längs schneiden.
- Aufrollen und in 12 cm Stücke schneiden.
- In den gefetteten Stollen-Verband einlegen.
- Streusel aufstreuen und leicht andrücken.
- Den gefetteten Deckel auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C
 (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
 Backzeit: ca. 40 Minuten
 Kerntemperatur: ca. 96 °C
- Nach dem Backen die ausgekühlten Stollen mit Geleeguss abglänzen, die Rosinen und Mandeln aufstreuen.

Rumtopf-Quarkstollen

Betriebsrezept: 1 Stollen-Verband 16-teilig; 16 Stück

_____	1600 g	Quark-Mischteig	siehe Grundrezept
		<u>Rumtopf-Füllung</u>	
_____	600 g	Mandella	Mandella und KSK mit dem Wasser verrühren, Royal Rumtopf und Schoko-Pailletten unterrühren.
_____	180 g	KSK	
_____	800 g	Wasser	
_____	150 g	Royal Rumtopf	
_____	40 g	Schoko-Pailletten	
_____	320 g	Streusel mit Mürbella	
		<u>Dekor</u>	
_____	480 g	Kuchenglanz Vollmilch	
_____	30 g	Kuchenglanz Zartbitter	

Pistazien-Quarkstollen

Betriebsrezept: 1 Stollen-Verband 16-teilig; 16 Stück

_____	1600 g	Quark-Mischteig	siehe Grundrezept
		<u>Pistazien-Füllung</u>	
_____	600 g	Mandella	Mandella und KSK mit dem Wasser verrühren, Gourmetpaste Pistazie und Pistaziengrieß unterrühren.
_____	180 g	KSK	
_____	800 g	Wasser	
_____	100 g	Pistaziengrieß	
_____	90 g	Gourmetpaste Pistazie 30% RSPO SG	
_____	320 g	Streusel mit Mürbella	
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Geleeguss mit Colorado neutral	
_____	50 g	Kuchenglanz Vanille	
_____	20 g	Pistazien, gehackt	

Grundrezept: Quark-Mischteig

Betriebsrezept:

_____	900 g	Quarkella	5 Minuten langsam kneten.
_____	100 g	Vollmilch	
_____	250 g	Vollei	
_____	300 g	Quark (20% F. i. Tr.)	
_____	45 g	Butter	
_____	10 g	Butter-Sahne-Aroma	
_____	300 g	Mürbeteig, s. Grundrezept	Dazugeben, kurz unterkneten lassen.
_____	10 g	Lindener Backpulver	

Tipp: Die Rezepte können auch als Striezel hergestellt werden.

Herstellung

- Den Teig auf 2 mm, 50 x 100 cm ausrollen.
- Die Füllung aufbringen, einmal längs schneiden.
- Aufrollen und in 12 cm Stücke schneiden.
- In den gefetteten Stollen-Verband einlegen.
- Streusel aufstreuen und leicht andrücken.
- Den gefetteten Deckel auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Kerntemperatur: ca. 96 °C
- Nach dem Backen die ausgekühlten Stollen mit **Kuchenglanz Vollmilch** überziehen und mit **Kuchenglanz Zartbitter** überspinnen.

Herstellung

- Den Teig auf 2 mm, 50 x 100 cm ausrollen.
- Die Füllung aufbringen, einmal längs schneiden.
- Aufrollen und in 12 cm Stücke schneiden.
- In den gefetteten Stollen-Verband einlegen.
- Streusel aufstreuen und leicht andrücken.
- Den gefetteten Deckel auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 40 Minuten
- Kerntemperatur: ca. 96 °C
- Nach dem Backen die ausgekühlten Stollen mit Geleeguss abglänzen, mit **Kuchenglanz Vanille** überspinnen und die gehackten Pistazien aufstreuen.

Grundrezept: Mürbeteig

Betriebsrezept:

_____	200 g	Mürbella
_____	80 g	Butter oder Backmargarine
_____	20 g	Vollei

Herstellung

- Alle Zutaten intensiv verkneten.
- Spiralkneter: 2 + 3 Minuten

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN - GRUPPE

Nr. 490

