



Stollen-Vielfalt

Stollen-Vielfalt



Tradition

Der handwerkliche Christstollen ist das Weihnachts-Gebäck mit der wohl längsten Tradition in Deutschland. Die erste urkundliche Erwähnung erfolgte „anno 1329“.

Aus Sachsen kommend verbreitete sich der Stollen über ganz Deutschland. Heute gibt es vom Stollen klassischer Art über Dresdner Stollen, Marzipan-, Nuss-, Mohn- und Quarkstollen auch viele köstliche Spezialitäten, wie z. B. Stollen-Herzen und Stollen-Konfekt.

Apropos Dresden: Nachdem der Name „Dresdner Stollen“ von allen Bäckern frei verwendet werden konnte und dies auch üblich war, wurde der Stollen Bestandteil der Einigungsgespräche zwischen der Bundesrepublik und der DDR. Als Folge wurde Dresdner Stollen nach der Wiedervereinigung als geografische Herkunftsangabe und danach als eingetragene Marke geschützt.

Die Bezeichnung „Dresdner Stollen“ darf seit 1997 nur für im Raum Dresden gebackene Stollen verwendet werden. Über die Bezeichnung „Original“ Dresdner Stollen wacht der „Schutzverband Dresdner Stollen“.

Doch nach wie vor werden auch in allen anderen Regionen Deutschlands erfolgreich Stollen gebacken und verkauft...

Trend

Geht es um Weihnachten, ist Tradition – auch bei der Jugend – im Trend. Aber nicht nur zu Weihnachten ist ein Comeback von Traditionellem festzustellen. Premium-Marken erfreuen sich steigender Beliebtheit, die „Sehnsucht nach dem Echten“, nach Geschmack und Genuss sowie nach regionalen Erzeugnissen halten in Zeiten von Convenience-Food verstärkt Einzug.



Geschmacksprofile haben sich verändert – sie sind kreativer, mutiger und anspruchsvoller geworden. Sogenannte „Foodies“ – die entspanntere, jüngere Variation von Gourmets – plädiert für Spaß am Neuen und Genuss ohne Stress.

Ihre Kunden sind neugierig auf neue Geschmackserlebnisse – und lieben gleichzeitig das Altbekannte.

Werden Sie also kreativ und erschließen Sie ganz einfach neue Zielgruppen – mit den trendigen Stollen-Rezepten von BRAUN – und außergewöhnlichen Zutaten und Aromen, z. B. Batida de Côco, Cointreau, Cranberries und Latte Macchiato. Diese Gebäcke macht Ihnen so schnell keiner nach...



Orangen-Quarkstollen

1 Stollen-Verband, 16 Stück



- 1000 g **Quarkella**
- 100 g Vollmilch
- 260 g Vollei
- 200 g Magerquark
- 50 g Butter oder Backmargarine
- 10 g **Butter-Sahne-Aroma**
 - ▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 2 Minuten

Füllung

- 800 g **Orangetto**
- 250 g Vollei
- 320 g Vollmilch
- 80 g **Royal Cointreau**
- 50 g Orangeat, gehackt
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

- 120 g Butter, flüssig
 - ▶ Zum Einstreichen

Orangen-Zucker

- 500 g Zucker
- 6 g **Orangella**
 - ▶ Mischen

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 und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die noch warmen Stollen aus der Form stürzen, mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen.
- ▶ Danach nochmals buttern und in Orangen-Zucker wälzen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
Kerntemperatur: ca. 96 °C

Kokos-Quarkstollen

1 Stollen-Verband, 16 Stück



- 1000 g **Quarkella**
- 100 g Vollmilch
- 260 g Vollei
- 200 g Magerquark
- 50 g Butter oder Backmargarine
- 10 g **Butter-Sahne-Aroma**
 - ▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 4 Minuten

Füllung

- 900 g **Kokoskrone**
- 100 g Vollei
- 200 g Vollmilch
- 80 g **Royal Batida de Côco**
 - ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

- 300 g Ananas, getrocknet
- 100 g Batida-Tränke, [siehe Grundrezept]
 - ▶ Über Nacht einweichen lassen.

- 120 g Batida-Tränke
 - ▶ siehe Grundrezept

- 100 g Kokosraspeln, fein

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 2 mm, 50 x 100 cm, ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufbringen, einmal längs schneiden und die eingeweichte Ananas aufstreuen.
- ▶ Aufrollen und in 12 cm Stücke schneiden.
- ▶ In den gefetteten Stollen-Verband einlegen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die noch warmen Stollen aus der Form stürzen, mit der Batida-Tränke einstreichen und mit den Kokosraspeln bestreuen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
Kerntemperatur: ca. 96 °C

Grundrezept: Batida-Tränke

- 1000 g Wasser
- 1000 g Zucker
 - ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.
- 200 g **Royal Batida de Côco**
 - ▶ Zusetzen

Cranberry-Butterstollen

2 Stollen-Verbände, 32 Stück



Vorteig

..... 1500 g	Weizenmehl 550
..... 900 g	Vollmilch
..... 200 g	Hefe
▶ Intensiv verkneten und ca. 30 Min. ruhen lassen. Spiralknetter: 2 + 6 Minuten	

Stollenteig

..... 1000 g	Butter
..... 180 g	Zucker
..... 100 g	Marzipan
..... 800 g	Weizenmehl 550
..... 460 g	HefeQuick
..... 20 g	Combani
..... 20 g	Sizilia
..... 20 g	Stollengewürz-Aroma
▶ Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen und den reifen Vorteig unterkneten.	
..... 200 g	Kirschwasser-Tränke, [siehe Grundrezept]
..... 1800 g	Cranberries, getrocknet
▶ Über Nacht einweichen lassen.	

Schoko-Pailletten

..... 300 g	Schoko-Pailletten
▶ Mit den eingeweichten Cranberries kurz unter den Teig arbeiten.	

Butter, flüssig

..... 240 g	Butter, flüssig
▶ Zum Einstreichen	

Vanillezucker

..... 1000 g	Zucker
..... 10 g	Kovanil
▶ Mischen	

..... 160 g Staubzucker

Herstellung

- ▶ Den Stollenteig auswiegen (230 g).
- ▶ Rund, langwirken, in die gefetteten Stollen-Verbände einlegen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die noch warmen Stollen aus den Formen stürzen, mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen.
- ▶ Danach nochmals buttern und in Vanillezucker wälzen.
- ▶ Das kalte Gebäck mit dem Staubzucker absieben.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 bis 26 °C
- ▶ Abbacken bei: knapper Gare
- ▶ Schwadengabe: etwas
- ▶ Backtemperatur: 210 °C auf 200 °C fallend (= 20 °C bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 96 °C

Birnen-Nuss-Stollen

1 Stollen-Verband, 16 Stück



..... 1200 g **Mürbella**

..... 360 g Butter

..... 60 g Vollei

..... 60 g Wasser

..... 15 g **Stollengewürz-Aroma**

- ▶ Intensiv verkneten. Spiralknetter: 2 + 3 Minuten

Füllung

..... 600 g **NussgeNuss**

..... 240 g Vollei

..... 240 g Vollmilch

..... 300 g **Cremium Nuss**

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

..... 400 g Birnen, gehackt

..... 400 g Walnüsse

..... 50 g Staubzucker

Herstellung

- ▶ Den Teig auf 2 mm, 50 x 100 cm, ausrollen.
- ▶ Die Füllung aufbringen, einmal längs schneiden, Birnen und Walnüsse aufstreuen.
- ▶ Aufrollen und in 12 cm Stücke schneiden.
- ▶ In den gefetteten Stollen-Verband einlegen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus der Form stürzen.
- ▶ Das kalte Gebäck mit dem Staubzucker absieben.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 99 °C

Grundrezept: Kirschwasser-Tränke

..... 1000 g Wasser

..... 1000 g Zucker

- ▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.

..... 120 g **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**

- ▶ Zusetzen

Früchtebrot

23 Stück, 1 Literform



2500 g	Sand BASIC
1400 g	Vollei
1300 g	Vollmilch
10 g	Sizilia
50 g	Zimt
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.	
500 g	Rum-Tränke, [siehe Grundrezept]
2500 g	Sultaninen
1200 g	Feigen
▶ Über Nacht einweichen und unter die obige Masse heben.	
1200 g	Nüsse ganz, geröstet
1200 g	Mandeln ganz, geröstet
700 g	Walnüsse gebrochen, geröstet
▶ Unter die obige Masse heben.	
600 g	Orangeat, gehackt
600 g	Zitronat, gehackt
▶ Unter die obige Masse heben.	

Herstellung

- ▶ Von der Masse je 600 g in die gefetteten Kastenformen einwiegen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- ▶ **Tipp:** Früchtebrot kann auch im Stollen-Verband mit einer Einwaage von 230 g hergestellt werden (Backzeit ca. 45 Minuten) oder in der Rodon-Form (Einwaage: 850 g) gebacken werden.
- ▶ Die Backzeit beträgt ca. 55 Minuten.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 50 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 90 °C

Grundrezept: Rum-Tränke

1000 g	Wasser
1000 g	Zucker
▶ Aufkochen, abschäumen und abkühlen lassen.	
150 g	Dessertpaste Rum
▶ Zusetzen	

Nougatcreme-Nuss-Stollen

1 Stollen-Verband, 16 Stück



Vorteig	
500 g	Weizenmehl 550
350 g	Vollmilch
70 g	Hefe
▶ Intensiv verkneten und ca. 30 Min. ruhen lassen. Spiralknetter: 2 + 6 Minuten	
Stollenteig	
400 g	Butter
60 g	Zucker
40 g	Marzipan
350 g	Weizenmehl 550
170 g	HefeQuick
6 g	Combani
6 g	Sizilia
6 g	Stollengewürz-Aroma
▶ Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen und den reifen Vorteig unterkneten.	
Füllung	
800 g	Nuss-Nougat-Creme
100 g	Brösel
100 g	Haselnüsse, gemahlen
200 g	Vollei
▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.	
120 g	Butter, flüssig
▶ Zum Einstreichen	
Vanillezucker	
500 g	Zucker
5 g	Kovanil
▶ Mischen	
80 g	Staubzucker

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 und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die noch warmen Stollen aus der Form stürzen, mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen.
- ▶ Danach nochmals buttern und in Vanillezucker wälzen.
- ▶ Das kalte Gebäck mit dem Staubzucker absieben.

Backtechnik

- ▶ Teigtemperatur: ca. 24 bis 26 °C
- ▶ Abbacken bei: knapper Gare
- ▶ Schwadengabe: etwas
- ▶ Backtemperatur: 210 °C auf 200 °C fallend (= 20 °C bis 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 35 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 99 °C

Dinkel-Mandelstollen

1 Stollen-Verband, 16 Stück



.....	1400 g	Dinkel-Vollkorn
.....	550 g	Vollmilch
.....	550 g	Butter
.....	15 g	Feines Mandel-Aroma
		▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 3 Minuten verrühren.
.....	400 g	Mandeln gestiftelt, geröstet
.....	350 g	Nüsse gehackt, geröstet
		▶ Unter die obige Masse heben.
.....	40 g	Staubzucker

Herstellung

- ▶ Von der Masse je 200 g in den gefetteten Stollen-Verband einwiegen und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen aus der Form stürzen.
- ▶ Das kalte Gebäck mit dem Staubzucker absieben.
- ▶ **Tipp:** Die Masse kann auch mit einem Eisportionierer in Muffintrays gefüllt (Backzeit ca. 25 Minuten) oder in der Rodon-Form (Einwaage: 700 g) und im Kasten (1 Literform) gebacken werden.
- ▶ Die Backzeit beträgt ca. 50 Minuten.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 40 Minuten
- ▶ Kerntemperatur: ca. 90 °C

Hinweis!

- ▶ Alle Stollenvarianten lassen sich auch in 500 g, 750 g und 1000 g herstellen.
- ▶ Die Backzeit verlängert sich je nach Gewicht um 5 bis 15 Minuten bei gleicher Backtemperatur.
- ▶ Die gebackenen Stollen sind alle TK-tauglich.

Latte-Macchiato-Quarkstollen

1 Stollen-Verband, 16 Stück



.....	1000 g	Quarkella
.....	100 g	Vollmilch
.....	260 g	Vollei
.....	200 g	Magerquark
.....	50 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine
.....	10 g	Butter-Sahne-Aroma
		▶ Intensiv verkneten. Spiralkneter: 2 + 2 Minuten

Füllung

.....	500 g	Vollmilch
.....	250 g	Vollei
.....	320 g	KSK
.....	250 g	Mandelkrone
.....	60 g	Dessertpaste Mocca

- ▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten verrühren.

.....	120 g	Butter, flüssig
		▶ Zum Einstreichen

Dekor

.....	500 g	Zucker
.....	5 g	Kovanil
.....	5 g	Kaffeepulver
		▶ Mischen

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 und abbacken.
- ▶ Nach dem Backen die noch warmen Stollen aus der Form stürzen, mit aufgelöster Butter einstreichen und erkalten lassen.
- ▶ Danach nochmals buttern und im Dekor wälzen.

Backtechnik

Backtemperatur: ca. 180 °C
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 40 Minuten
Kerntemperatur: ca. 96 °C



Top in Form

Die Verbraucher kaufen zwar grundsätzlich nach wie vor preisorientiert, aber gerade bei Backwaren setzt sich eine mehr an Genuss orientierte Haltung durch, wobei besonders auf Sortenvielfalt, Frische und Qualität Wert gelegt wird.

Kuchenkauf ist Impulskauf. Dabei ist das Sehen die erste Sinnesbarriere, die über Akzeptanz oder Ablehnung für oder gegen ein Gebäck entscheidet. Für die Auswahl und den Kauf eines Gebäcks ist darum vor allem die Optik entscheidend, und die Form, das Food Design, ist Geschmackssache im wahrsten Sinn des Wortes!

Erfüllen Sie den Wunsch Ihrer Kunden nach einem abwechslungsreichen Sortiment, nach Neuem und Genussvollem mit diesem innovativen Stollen-Konzept:

Traditionelles Gebäck mit trendigen Zutaten in neuen Größen und Formen – das ist Stollen-Vielfalt vom Feinsten.

Starten Sie jetzt!

Klassischer Stollen, Miniformat, Muffin oder Rodon – da ist für jeden die richtige Idee dabei. Kreieren Sie Ihr Stollen-Sortiment „endlos“ – und starten Sie damit nicht erst in der traditionellen Saison, sondern nutzen Sie diese Gebäckart schon früher – als andere! Die vielfältigen Zutaten und Darreichungsformen geben Ihnen dafür alle Möglichkeiten.



Stollen- Verband für Mini-Stollen

Stollen-Verband

16teilig mit Deckel

Art.-Nr. 756 160 0

Einzelform 133 x 70 x 50 mm

Verband 580 x 390 mm

für Stikkenwagen geeignet

auch als Einzelbestellung zu beziehen bei



A.H. Lehmann

Blechwarenfabrik GmbH

Hanfriesenstr. 12

73614 Schorndorf-Miedelsbach

Tel. 0 71 81/978 38-0

Fax 0 71 81/978 38-90

E-Mail: info@lehmannback.de

www.lehmannback.de

Anprechpartner:

Frau Bernhardt, Frau Vogt



Stollen-Vielfalt. Zugreifen!

Machen Sie es Ihren Kunden leicht! Nett Verpacktes, passend Portioniertes oder perfekt Zusammengeselltes weckt Interesse – und lässt Ihre Kunden schnell zugreifen!



Stollen-Scheiben

Unterschiedliche Stollensorten in Scheiben à 100 g verführen zum Probieren – und Nachkaufen. Und sind auch eine gute Möglichkeit, Single-Haushalte „an den Stollen zu bringen“.



Butterstollenkonfekt

Das ideale Mitbringsel, die eigene kleine süße Verwöhnung für zwischendurch. Eine typische Impulsware, die Sie in bester Handwerks-Qualität von BRAUN bekommen.

4,0 kg im Eimer, 100 g = 5 bis 7 Stück
Art.-Nr. 1285604



Mini-Stollen

Wertig in Folie verpackt – als aufmerksames Geschenk oder kleines Mitbringsel – das kommt immer gut an.



10/2019



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.com
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

Nr. 456