

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# STOLLENKONFEKT

Sauerteigzubereitung mit **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteig

## Für den Sauerteigansatz:

- 10 g **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**
- 100 g Weizenmehl (Type 550 oder 405), alternativ für mehr Geschmack & Frische Roggenmehl (Type 1150)
- 100 ml lauwarmes Wasser (30 – 35 °C)

Teigtemperatur: ca. 26 – 28 °C  
Reifezeit: ca. 16 – 20 Std.

## Für den Stollenteig:

- 100 g Rosinen (Sultaninen)
- 75 g Amaretto (alternativ Apfel-/ Orangensaft)
- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)
- 1 TL Backpulver (gehäuft)

- 1 TL Stollengewürz oder Zimt (gehäuft)
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Marzipan
- 210 g Sauerteigansatz vom Vortag

## Für das Topping:

- 150 g Butter, zerlassen
- 100 g Puderzucker



einfach



Gesamtzeit: ca. 1 Tag

+

Backzeit: ca. 15 Min.

## ZUBEREITUNG

- Am Vortag: Für den Sauerteigansatz den **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig** zerbröseln und mit Mehl und Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Schüsselrand von Teigresten befreien und abgedeckt am besten an einem warmen Ort (ca. 28 – 30 °C) oder bei Raumtemperatur 16 bis 20 Stunden reifen lassen.
- Für den Stollenteig Rosinen und Amaretto mischen und für ca. 30 Minuten (gerne auch über Nacht, dann nehmen die Rosinen mehr Flüssigkeit auf) ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (Ober/ -Unterhitze) vorheizen.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig rühren.
- Mehl, Backpulver, Stollengewürz und Mandeln vermischen und mit den Rosinen, dem zerbröselten Marzipan und dem Sauerteigansatz vom Vortag kurz unter die Butter-Zucker-Masse mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
- Den Teig zu einem Strang formen, ca. 50 gleichgroße Stücke abschneiden und zu ungleichmäßigen Kugeln formen. Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- Das Stollenkonfekt bei 200 °C (Ober/ -Unterhitze) ca. 15 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.
- Für das Topping in der Zwischenzeit die Butter schmelzen.
- Nach dem Backen das noch warme Stollenkonfekt in der geschmolzenen Butter tränken, die Butter kurz einziehen lassen und in Puderzucker wälzen und abkühlen lassen.
- Für einen besseren Geschmack das abgekühlte Stollenkonfekt in einer Tüte oder Dose verpacken und für wenige Tage ziehen lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

## für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch

Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier ausgelegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.