

Schokoladeglasur

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Stollen

* ZUTATEN

* FÜLLUNGEN UND TEIG

250 g Rosinen, verlesen *)

100 ml Rum *)

150 g Schweineschmalz

50 g Butter

* FÜLLUNG I

50 g Walnußkerne, gehackt *)

50 g getrocknete Pflaumen, grob
; zerkleinert *)

50 ml Rum*

50 g Marzipanrohmasse

25 g Zucker

1 pk Vanillezucker

5 dr Backöl Bittermandel

* FÜLLUNG II

50 g Paranüsse *)

50 g Korinthen *)

50 ml Weinbrand *)

50 g Marzipanrohmasse,
; feingewürfelt

25 g Zucker

1 pk Vanillezucker

5 dr Backöl Bittermandel

25 g Belegkirschen, halbiert

* FÜLLUNG III

50 g Kokosraspel *)

50 g Aprikosen, getrocknet und
; gewürfelt *)

75 ml Orangensaft *)

1 sm Banane

25 g Zucker

1 pk Vanillezucker

5 dr Backöl Zitrone

20 g Pistazien, gehackt

* DER STOLLENTEIG BESTEHEND

* aus BRANDTEIG

250 ml Wasser
100 g Butter
25 g Zucker
125 g Weizenmehl Typ 405
3 Eier

* und RÜHRTEIG

150 g Schweineschmalz
50 g Butter
100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 Ei
1 Eigelb
4 dr Backöl Zitrone
4 dr Backöl Bittermandel
1/2 ts Christstollen-Gewürz
650 g Weizenmehl Typ 405
1 pk Backpulver

* AUßERDEM

200 g Butter, zerlassen
Puderzucker

* QUELLE

GUGELHUPF 6/93
erfaßt und angepaßt
von Horst Aderhold

:VORARBEIT: Die Zutaten (mit "**") gekennzeichnet) für die Füllungen über Nacht einweichen lassen.

Vor dem Backen das Schweineschmalz und die Butter zerlassen und kalt stellen.

:ZUBEREITUNG BRANDTEIG - Wasser, Butter und Zucker zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis ein glatter Kloß entstanden ist. Den Teigkloß etwas 1 Minute erhitzen (abbrennen). Der Teig wird fester und es muß sich eine dünne Haut am Topfboden zeigen. Den Teigkloß in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer die Eier nach und nach in den heißen Teig einarbeiten. Der Brandteig muß stark glänzen und so vom Löffel abreißen, daß Spitzen hängen bleiben. Eventl. noch ein wenig von einem verquirltem Ei einarbeiten bis die Beschaffenheit des Teiges richtig ist.

:ZUBEREITUNG RÜHRTEIG - In das wieder fest gewordenen Fett (Schmalz + Butter) nach und nach mit dem Handrührer Zucker und Vanillezucker rühren. So lange rühren, bis die Masse weißschaumig ist. Nach und nach das Ei, Eigelb, Backöle, Christollengewürz hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver mischen und

sieben. 1/3 des Mehls davon unterrühren. Den Rest auf die Arbeitsfläche geben und BEIDE Teige zu einem glatten Teig zusammenkneten. Die eingeweichten, abgetropften Rosinen zum Schluß unterkneten.

Den Teig Dritteln, jede Drittel halbieren. Zu einem Rechteck von 25 x 15 cm ausrollen, mit einer der Füllungen belegen, von der kürzeren Seite her aufrollen. Stollen formen und auf einem mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Strom: Backen 150-170° C (250° C vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3
(vorgeheizt) Backzeit: etwa 50 Minuten

Stollen sofort nach dem Backen mit etwas von 200 g zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Vorgang wiederholen.

:ZUBEREITUNG FÜLLUNG I Marzipanrohmasse zu zwei Rechtecken von 20 x 10 cm ausrollen und zwei Teigstücke damit belegen. Walnußkern- und Pflaumenstücke mit dem Zucker, Vanillezucker und Backöl vermengen und auf die mit Marzipan belegten Teigplatten verteilen.

:ZUBEREITUNG FÜLLUNG II Paranußstücke und Korinthen mit dem feingewürfelten Marzipan, Zucker, Vanillezucker, Backöl und den Belegkirschen vermengen und auf die Teigplatten verteilen.

:ZUBEREITUNG FÜLLUNG III Die Banane schälen, pürieren und auf die zwei Teigplatten verteilen. Kokosraspel und Aprikosenstücke mit dem Zucker, Vanillezucker, Backöl und den gehackten Pistazien vermengen und auf das Bananenpüree verteilen.

:ANMERKUNG Anstelle von 6 kleinen Stollen (zwei für jede Füllung) kann man auch einen großen Stollen backen. Dafür dann die Menge für die Füllung verdreifachen.

Sehr lecker schmeckt auch die Füllung I, wenn zum Einweichen der Pflaumen anstatt Rum, Madeira genommen wird. Mein persönlicher Favorit :-)))

HA****