

Delbrücker Stollen

- Donnerstag, November 10, 2016

<https://ketex.de/blog/delbruecker-stollen/>

Zurück

Weiter

Nach über 10 Jahren Lernen und Backerfahrung-Sammeln habe ich mich jetzt das erste Mal an einen Stollen gewagt.

Ich muss feststellen, soviel Respekt braucht man gar nicht zu haben. Es geht ganz easy, wenn man die Stehzeiten beachtet und es aushalten kann, die eine Woche nach dem Backen bis zum Anschnitt abzuwarten. Es bildet sich dadurch ein tolles Aroma, und wenn der Stollen gut verpackt ist, behält er auch seine Feuchtigkeit und Frische. Ich habe das Rezept mit einem Strang Marzipan etwas verfeinert. Man kann ihn auch weglassen. Alle Testesser waren allerdings begeistert.

Ab jetzt komme ich wohl nicht umhin, immer in dieser Zeit einen Stollen zu backen.

1. Zutaten

- 300 g Rosinen
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 100 g Mandelblättchen
- 100 g gemahlene Mandeln
- 500 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 42 g (= 1 Würfel) Frischhefe
- 200 ml zimmerwarme Milch
- 100 ml Rum
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier
- 20 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Muskatblüte (Macis)
- 200 g Marzipanrohmasse
- flüssige Butter zum Einpinseln

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Zitronat, Orangeat, Rosinen in Wasser einweichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in der Mitte formen und die Hefe dort hinein bröseln. Mit 100 ml lauwarmer Milch beträufeln und leicht

verrühren. Mehl darüber stäuben und abgedeckt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Muskatblüte, Zimt, Zucker, Salz, die Eier und den Rest der Milch und vom Mehl zugeben und in die [Küchenmaschine](#) gut verkneten (10 Minuten). Weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Rosinen, das Orangeat und das Zitronat abtropfen lassen und mit den Mandeln und dem Rum vermischen.

Unter den aufgegangenen Teig die weiche Butter kneten und nach und nach die Früchte-Mandelmischung unterkneten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte nochmals leicht durchkneten und anschließend zu einer Platte von 3 cm Dicke formen. Die Marzipanrohmasse zu einem schönen Strang rollen und in den Teig drücken. Die kurzen Seiten etwas nach innen falten. dann die lange Seite zur Mitte falten und mit der Handkante so eindrücken, dass die typische Stollenform entsteht. Deutlich einfacher geht das, wenn man den Teig in eine fertige [Stollenform](#) gibt.

Den Stollen mit Wasser bepinseln. Nochmals 20 Minuten gehen lassen und auf ein Backblech legen. Bei Verwendung einer [Stollenform](#) wird der Stollen in der Form auf das Backblech gestürzt. Zum Backen bleibt die Form oben auf dem Teigling liegen.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 190° vorheizen. Ca. 20 Minuten backen. Dann den Ofen auf 170° herunterstellen und noch weitere 30 Minuten backen.

Den Stollen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann kräftig mit der flüssigen Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen.

In eine Alufolie oder ein Pergamentpapier gut einwickeln und mindestens 1 Woche kühl lagern (bitte nicht im Kühlschrank!).

Durch Lagern bekommt der Stollen das optimale Aroma. Vor dem Anschneiden kräftig mit Puderzucker überziehen.

Delbrücker Stollen

Nach über 10 Jahren Lernen und Backerfahrung-Sammeln habe ich mich jetzt das erste Mal an einen Stollen gewagt. Ich muss feststellen, soviel Respekt braucht man gar nicht zu haben. Es geht ganz easy, wenn man die Stehzeiten beachtet und es aushalten kann, die eine Woche nach dem Backen bis zum Anschnitt abzuwarten. Es bildet sich dadurch ein tolles Aroma, und wenn der Stollen gut verpackt ist, behält er auch seine Feuchtigkeit und Frische. Ich habe das Rezept mit einem Strang Marzipan etwas verfeinert. Man kann ihn auch weglassen. Alle Testesser waren allerdings begeistert. Ab jetzt komme ich wohl nicht umhin, immer in dieser Zeit einen Stollen zu backen.

- Küchenmaschine
- Stollenform

- 300 g Rosinen
- 50 g Orangeat

- 50 g Zitronat
- 100 g Mandelblättchen
- 100 g gemahlene Mandeln
- 500 g Weizenmehl 550 ((ich habe T65 genommen))
- 42 g Frischhefe (= 1 Würfel)
- 200 ml zimmerwarme Milch
- 100 ml Rum
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier
- 20 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Muskatblüte (Macis)
- 200 g Marzipanrohmasse
- flüssige Butter zum Einpinseln

1. Zitronat, Orangeat, Rosinen in Wasser einweichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in der Mitte formen und die Hefe dort hinein bröseln. Mit 100 ml lauwarmer Milch beträufeln und leicht verrühren. Mehl darüber stäuben und abgedeckt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
2. Muskatblüte, Zimt, Zucker, Salz, die Eier und den Rest der Milch und vom Mehl zugeben und in die Küchenmaschine gut verkneten (10 Minuten). Weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Rosinen, das Orangeat und das Zitronat abtropfen lassen und mit den Mandeln und dem Rum vermischen.
4. Unter den aufgegangenen Teig die weiche Butter kneten und nach und nach die Früchte-Mandelmischung unterkneten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte nochmals leicht durchkneten und anschließend zu einer Platte von 3 cm Dicke formen. Die Marzipanrohmasse zu einem schönen Strang rollen und in den Teig drücken.
6. Die kurzen Seiten etwas nach innen falten. dann die lange Seite zur Mitte falten und mit der Handkante so eindrücken, dass die typische Stollenform entsteht. Deutlich einfacher geht das, wenn man den Teig in eine fertige Stollenform gibt.
7. Den Stollen mit Wasser bepinseln. Nochmals 20 Minuten gehen lassen und auf ein Backblech legen. Bei Verwendung einer Stollenform wird der Stollen in der Form auf das Backblech gestürzt. Zum Backen bleibt die Form oben auf dem Teigling liegen.
8. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 190° vorheizen. Ca. 20 Minuten backen. Dann den Ofen auf 170° herunterstellen und noch weitere 30 Minuten backen.

9. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann kräftig mit der flüssigen Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen.
10. In eine Alufolie oder ein Pergamentpapier gut einwickeln und mindestens 1 Woche kühl lagern (bitte nicht im Kühlschrank!).
11. Durch Lagern bekommt der Stollen das optimale Aroma. Vor dem Anschneiden kräftig mit Puderzucker überziehen.

Feingebäck

Deutsch

Hefe, Mandeln, Rosinen, Weizenmehl

-