- *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**	**Mandella** und **KSK** mit dem Wasser verrühren, **Caribia** unterrühren.
_____	180 g	**KSK**	
_____	800 g	Wasser	
_____	10 g	**Caribia**	
_____	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.

BRAUN

Tipp: Die Rezepte können auch als Striezel hergestellt werden.

Rumtopf-Quarkstollen

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

1600 g	Quark-Mischteig	siehe Grundrezept
	Rumtopf-Füllung	
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**	
	Dekor	
480 g	**Mohrenglanz Vollmilch**	
30 g	**Mohrenglanz Zartbitter**	

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 **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

Pistazien-Quarkstollen

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

1600 g	Quark-Mischteig	siehe Grundrezept
	Pistazien-Füllung	
600 g	**Mandella**	**Mandella** und **KSK** mit dem Wasser verrühren, **Dessertpaste Mandel-Pistazie** und Pistaziengrieß unterrühren.
180 g	**KSK**	
800 g	Wasser	
100 g	Pistaziengrieß	
90 g	**Dessertpaste Mandel-Pistazie**	
320 g	Streusel mit **Mürbella**	
	Dekor	
300 g	Geleeguss mit **Colorado neutral**	
50 g	**Mohrenglanz Vanille**	
20 g	Pistazien, gehackt	

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 **Mohrenglanz Vanille** überspinnen und die gehackten Pistazien aufstreuen.

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**	

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