



- *Stollen bieten vielfältige Möglichkeiten.*
- *Egal ob in mini, maxi oder als Striezel – kreative Füllungen versprechen Erfolg.*

# Stollen Vielfalt!

## Mandel-Rosinen-Quarkstollen

**Betriebsrezept: 1 Stollenverband 16-teilig; 16 Stück**

\_\_\_\_\_ 1600 g Quark-Mischteig siehe Grundrezept

### Mandel-Rosinen-Füllung

\_\_\_\_\_ 600 g **Mandella**  
 \_\_\_\_\_ 180 g **KSK**  
 \_\_\_\_\_ 800 g Wasser  
 \_\_\_\_\_ 10 g **Caribia**

► **Mandella** und **KSK** mit dem Wasser verrühren, **Caribia** unterrühren.

\_\_\_\_\_ 300 g Rosinen  
 \_\_\_\_\_ 320 g Streusel

### Dekor

\_\_\_\_\_ 300 g Geleeguss mit **Colorado neutral**  
 \_\_\_\_\_ 80 g Rosinen  
 \_\_\_\_\_ 40 g Mandeln, gehobelt, geröstet

### Herstellung

- Den Quark-Mischteig auf 60 x 40 cm ausrollen und stippen.
- Die Füllung aufstreichen, Rosinen aufstreuen und 15 x 10 cm-Stücke schneiden.
- Stücke aufrollen, mit Schluss nach oben in den gefetteten Stollenverband legen.
- Streusel aufstreuen und leicht andrücken.
- Gefetteten Deckel auflegen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 175 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
 Backzeit: ca. 50 Minuten  
 Kerntemperatur: ca. 95 °C
- Nach dem Backen die ausgekühlten Stollen mit Geleeguss abglänzen, die Rosinen und Mandeln aufstreuen.

## Rumtopf-Quarkstollen

**Betriebsrezept: 1 Stollenverband 16-teilig; 16 Stück**

_____	1600 g	Quark-Mischteig	siehe Grundrezept
		<u>Rumtopf-Füllung</u>	
_____	600 g	<b>Mandella</b>	▶ <b>Mandella</b> und <b>KSK</b> mit Wasser verrühren, <b>Royal Rumtopf</b> und <b>Schoko-Pailletten</b> unterziehen.
_____	180 g	<b>KSK</b>	
_____	800 g	Wasser	
_____	150 g	<b>Royal Rumtopf</b>	
_____	40 g	<b>Schoko-Pailletten</b>	
_____	320 g	Streusel	
		<u>Dekor</u>	
_____	480 g	<b>Mohrenglanz Vollmilch</b>	
_____	30 g	<b>Mohrenglanz Zartbitter</b>	

### Herstellung

- Den Quark-Mischteig auf 60 x 40 cm ausrollen und stippen.
- Die Füllung aufstreichen und 15 x 10 cm-Stücke schneiden.
- Die Stücke aufrollen und mit dem Schluss nach oben in den gefetteten Stollenverband legen.
- Die Streusel aufstreuen, leicht andrücken.
- Den gefetteten Deckel auflegen, abbacken.
- Backtemperatur: ca. 175 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 50 Minuten  
Kerntemperatur: ca. 95 °C
- Nach dem Backen die ausgekühlten Stollen mit **Mohrenglanz Vollmilch** überziehen und mit **Mohrenglanz Zartbitter** überspinnen.

## Pistazien-Quarkstollen

**Betriebsrezept: 1 Stollenverband 16-teilig; 16 Stück**

_____	1600 g	Quark-Mischteig	siehe Grundrezept
		<u>Pistazien-Füllung</u>	
_____	600 g	<b>Mandella</b>	▶ <b>Mandella</b> und <b>KSK</b> mit Wasser verrühren, <b>Dessertpaste Mandel-Pistazie</b> und Pistaziengrieß unterrühren.
_____	180 g	<b>KSK</b>	
_____	800 g	Wasser	
_____	100 g	Pistaziengrieß	
_____	90 g	<b>Dessertpaste Mandel-Pistazie</b>	
_____	320 g	Streusel	
		<u>Dekor</u>	
_____	300 g	Geleeguss mit <b>Colorado neutral</b>	
_____	50 g	<b>Mohrenglanz Vanille</b>	
_____	20 g	Pistazien, gehackt	

### Herstellung

- Den Quark-Mischteig auf 60 x 40 cm ausrollen und stippen.
- Die Füllung aufstreichen und 15 x 10 cm-Stücke schneiden.
- Die Stücke aufrollen und mit dem Schluss nach oben in den gefetteten Stollenverband legen.
- Die Streusel aufstreuen, leicht andrücken.
- Den gefetteten Deckel auflegen, abbacken.
- Backtemperatur: ca. 175 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)  
Backzeit: ca. 50 Minuten  
Kerntemperatur: ca. 95 °C
- Nach dem Backen die ausgekühlten Stollen mit Geleeguss abglänzen und mit **Mohrenglanz Vanille** überspinnen und die gehackten Pistazien aufstreuen.

### Grundrezept: Quark-Mischteig

**Betriebsrezept:**

_____	900 g	<b>Quarkella</b>	▶ 3 bis 4 Minuten langsam kneten.
_____	100 g	Milch, 3,5 %	
_____	250 g	Eier	
_____	300 g	Quark	
_____	45 g	Butter	
_____	10 g	<b>Butter-Sahne-Aroma</b>	
_____	300 g	Mürbeteig, s. Grundrezept	▶ Dazugeben, kurz unterkneten lassen.
_____	10 g	<b>Lindener Backpulver</b>	

### Grundrezept: Mürbeteig

**Betriebsrezept:**

_____	200 g	<b>Mürbella</b>
_____	80 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine
_____	20 g	Ei

### Herstellung

- Alle Zutaten verkneten.
- Spiralkneter: 2 + 3 Minuten

Offizieller Förderer



Fachliche Beratung  
Tel. 05 11/41 07 380  
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover  
www.martinbraun.de

Bestellung  
Tel. 05 11/41 07 333  
Fax 05 11/41 07 317  
verkauf@martinbraun.de

**Nr. 490**