



Winzer-Stollen

Profi-Rezept von Stollenbäcker
Bernd Kütscher (www.stollenbaecker.de)

Früchtemischung

300 g Sultaninen
70 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g Mandeln gehackt, leicht geröstet
150 g Weinbrand

einen Tag in geschlossenem Behälter ziehen lassen

Vorteig

140 g Weizenmehl Type 550
30 g Hefe
100 g Riesling-Wein trocken, zimmerwarm

Alle Zutaten gut verkneten, dann den Teig abgedeckt 30 min. ruhen lassen.

Teig

160 g Weizenmehl Type 550
40 g Zucker
120 g Butter, zimmerwarm
1 Eigelb
6 g Salz (Prise)
½ ungespritzte Zitronenschale abreiben (nur das gelbe, das weiße schmeckt bitter!)
4 g Gewürze n. Wahl: Vanille, Zimt, Piment, Anis, Koreander, Nelken, Kardamom...

Alle Zutaten mit dem Vorteig langsam verkneten, bis der Teig gut glatt ist. Dann kurz im Schnellgang laufen lassen. Teigruhezeit: 10 Minuten. Danach Früchte vorsichtig unterkneten, ggf. nochmals kurz ruhen lassen. 120 g Marzipan-Rohmasse mit 40 g Weinbrand verkneten, zu einer Rolle formen und beim Formen des Stollens in den Teig einlegen.

Teig in eine gebutterte Stollenhaube legen (alternativ frei auf dem Blech) und ca. 60 - 65 min. bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen den Stollen abkühlen lassen, kurz in **Riesling-Wein** tauchen, etwas abtrocknen lassen und rundherum mit **weißer Kuvertüre** (erst bei 36 Grad schmelzen, dann bei 32 Grad verarbeiten) bestreichen. Der fertige Winzer-Stollen sollte mindestens zwei Wochen in einem kühlen, nicht feuchten Raum (Keller o.ä.) lagern, bevor er angeschnitten wird.

→ Weitere Rezepte und Tipps im Internet: www.stollenbaecker.de