

Levantischer Stollen

ohne Alkohol



REZEPTMENGE

6

Stück

REZEPTNUMMER

GB40034

Stollenteig

- 1820 g Vorteig Stollen mit 7% Hefe
- 1513 g Butterstück Stollen mit 20% Backzuckermasse
- 1000 g Weissmehl Typ 550

Zutaten zu einem Teig kneten, 4 Minuten Stufe 1, 6 Minuten Stufe 2, Teigtemperatur 26°C.

Vorteig Stollen mit 7% Hefe

- 1000 g Weissmehl Typ 550
- 120 g Hefe
- 700 g Milch 3.5%

Zutaten zu einem Teig kneten, 4 Minuten Stufe 1, 6 Minuten Stufe 2, Teigtemperatur 26°C, Reifezeit ca. 40 Minuten.

Butterstück Stollen mit 20% Backzuckermasse

- 1000 g Butter weich
- 300 g Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
- 150 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 24 g Fleur de Sel
- 20 g Eigelb frisch
- 15 g Rhoda, Gewürzmischung
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)

Zutaten in der Maschine mit dem Flachspatel vermischen.

Trockenfrüchtemischung mit Rosmarin

- 480 g Aprikosen getrocknet 10x10mm
- 120 g Feigen getrocknet 10x10mm
- 60 g Ingwer confiert gehackt
- 180 g Orangeat 3x3mm
- 60 g Ananasdreiecke getrocknet, gezuckert gehackt
- 90 g Heidelbeeren getrocknet
- 8 g Rosmarin frisch, gehackt
- 200 g Läuterzucker 30°Bé

Läuterzucker aufkochen und alles vermischen, für 2 Wochen reifen lassen.

Läuterzucker 30°Bé

- 100 g Wasser
- 100 g Zucker

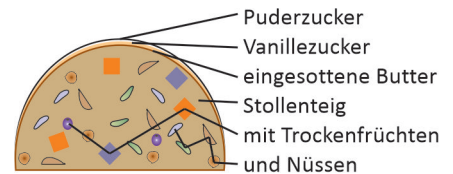
Zutaten aufkochen.

Mandel-Pistazien-Pinien Mischung

- 300 g Mandelstäbli
- 100 g Haselnüsse roh, ganz
- 100 g Pistazien grün
- 100 g Pinienkernen
- 100 g Milch 3.5%

Mandeln und Haselnüsse für 11 Minuten bei 190°C rösten, Pistazienkerne und Pinienkerne für 8 Minuten bei 190°C rösten. Anschliessend mit der Milch übergossen und durchmischen.

Aufbau



Levantischer Stollen

- 4333 g Stollenteig
- 1200 g Trockenfrüchtemischung mit Rosmarin
- 700 g Mandel-Pistazien-Pinien Mischung
- 400 g Eingesottene Butter
- 500 g Vanillezucker
- 300 g Staubzucker

Fertigstellung

Die Trockenfrüchtemischung und Nussmischung kurz unter den Stollenteig laufen lassen.

980 g je Teiglinge rundwirken und anschliessend länglich formen. In gefettete Verbundsformen geben. Stückgare: ca. 60 Minuten Gartemperatur: 28°C, 85% RLF

Backtemperatur: 200°C Herdofen, gut Dampf geben, Zug geschlossen Backzeit: ca. 55 Minuten Mindestens 92°C Kerntemperatur

Nach dem Backen ausformen und auf einem Gitter für 20 Minuten auskühlen lassen. Mit heisser eingesottener Butter

Levantischer Stollen

ohne Alkohol

ausreichend abpinseln und in Vanillezucker wälzen. Über Nacht auskühlen lassen. Dünn mit Staubzucker abpudern und direkt verpacken.

Christstollenformen-Verband von WUEST:

Art.-Nr. 6764

Formgrösse 25 x 12 x 7 cm

FELCHLIN PRODUKTE

HA03	Rhoda, Gewürzmischung
KH01	Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Levantischer Stollen

ohne Alkohol



Rezeptnummer : GB40034

Beschreibung : Butterstollen mit Trockenfrüchte und Nüssen vom Süden

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	408
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	1706
Verkaufspreis		Fette	22.03 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	10.58 g
		Kohlenhydrate	44.61 g
		davon Zucker	24.09 g
		Eiweiss	6.47 g
		Salz	0.37 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Vollmilch, Zucker, Vanillezucker, Aprikosen getrocknet (Aprikosen, **Antioxidationsmittel (E220: Schwefeldioxid)**), Butterfett, **Mandeln**, Wasser, Feigen getrocknet, Backhefe, **Haselnüsse, Pistazien, Pinienkerne**, Ingwer confiert, Ananas Stückli getrocknet, gezuckert (Zucker, Ananas, Säuerungsmittel (E330:Citronensäure), Konservierungsstoff:(E220 Schwefeldioxid), Ananassaft), **Weizenglucosesirup**, Heidelbeeren, Orangenschalen, Apfelsaftkonzentrat, Fleur de sel (Meersalz), Blütenhonig, **Eigelb**, Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Rosmarin, Vanille, Säureregulator (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Citronensäure), Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Sonnenblumenöl

Stand 14.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung