

Pistazienstollen

mit Mandeln



REZEPTMENGE 6 Stück

REZEPTNUMMER GB40036

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)

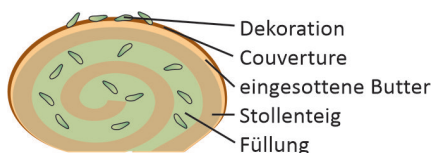
Zutaten in der Maschine mit dem
Flachspatel vermischen.

Füllung mit Mandelbackmasse und Pistazien

900 g Felcopan 25%, Backmasse
Mandel
300 g Butter weich
145 g Eier frisch
200 g Pistazien grün , geröstet
140 g Weissmehl Typ 400
90 g Maisstärke
35 g Pistacia Vera, Pistazien Paste
4 g Fleur de Sel

Zutaten zu einer glatten Masse
verarbeiten.

Aufbau



Pistazienstollen

4333 g Stollenteig

1814 g Füllung mit

**Mandelbackmasse und
Pistazien**

400 g Eingesottene Butter

**400 g Maracaibo Clasificado 65%,
Dunkle Schokolade-
Couverture, Rondo**

**20 g Edelweiss 36%, Weisse
Schokolade-Couverture,
Rondo**

300 g Pistazien grün , geröstet

Felchlin
SWITZERLAND

Fertigstellung

540 g je Teiglinge rundwirken und
anschliessend 20 x 40 cm ausrollen. Mit je
300 g der Füllung gleichmässig
bestreichen. Zu einer Schnecke einrollen
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
ausreichend abpinseln. Über Nacht
auskühlen lassen. Dünn mit Couverture
überziehen, dekorieren, über Nacht
kristallisieren lassen und verpacken.

Christstollenformen-Verband von WUEST:
Art.-Nr. 6764
Formgrösse 25 x 12 x 7 cm

Pistazienstollen

mit Mandeln

FELCHLIN PRODUKTE

CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
DF18	Pistacia Vera, Pistazien Paste
HA03	Rhoda, Gewürzmischung
KB11	Felcopan 25%, Backmasse Mandel
KH01	Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Pistazienstollen

mit Mandeln



Rezeptnummer : GB40036

Beschreibung : Butterstollen mit Pistazien- und Mandelfüllungen

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	452
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	1893
Verkaufspreis		Fette	29.43 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.54 g
		Kohlenhydrate	37.04 g
		davon Zucker	13.42 g
		Eiweiss	7.48 g
		Salz	0.42 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Butter, Zucker, Vollmilch, Pistazien 7%, Butterfett, Mandeln, Cacaokerne, Wasser, Eier, Backhefe, Maisstärke, Cacaobutter, Soja, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Maismehl, Fleur de sel (Meersalz), Blütenhonig, Eigelb, Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Vanille, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Bittermandelaroma natürlich, Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Säureregulator (Natriumcarbonate), Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Emulgator (Sojalecithin), Vanilleextrakt

Stand 14.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung