

Haselnusstollen

mit 9% Haselnuss



REZEPTMENGE	6	Stück	REZEPTNUMMER	GB40039
-------------	---	-------	--------------	---------

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 Haselnüssen und Zimt

- 45 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 550 g Milch 3.5%
- 550 g Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
- 185 g Butter weich
- 130 g Eier frisch
- 155 g Haselnüsse roh, gemahlen, geröstet
- 220 g Haselnusskerne, geschält, gehackt, geröstet
- 4 g Fleur de Sel
- 4 g Zimt gemahlen
- 140 g Weissmehl Typ 400

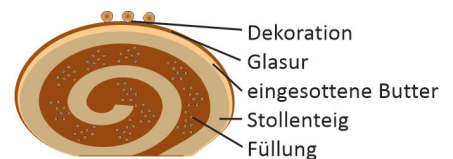
Cremepulver und Milch zu einer Creme kochen, mit den restlichen Zutaten glatt unterlaufen lassen.

Glasur Chocolat Criolait 38% mit gerösteten Haselnüssen

- 1000 g Maracaibo Criolait 38%, Milkschokolade-Couverture, Rondo
- 50 g Sonnenblumenöl
- 200 g Haselnusskerne, geschält, gehackt, geröstet

Couverture und Sonnenblumenöl auf 40 - 45°C erwärmen. Gehackte Haselnüsse begeben.

Aufbau



Haselnusstollen

- 4333 g Stollenteig**
- 1895 g Füllung mit Haselnüssen und Zimt**
- 400 g Eingesottene Butter**
- 400 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo**
- 350 g Glasur Chocolat Criolait 38% mit gerösteten Haselnüssen**
- 90 g Haselnüsse ganz, geröstet**

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

Haselnussstollen

mit 9% Haselnuss

lassen. Mit heisser eingesottener Butter ausreichend abpinseln. Über Nacht auskühlen lassen. Dünn mit Glasur überziehen, dekorieren, über Nacht kristallisieren lassen und verpacken.

Christstollenformen-Verband von WUEST:

Art.-Nr. 6764

Formgrösse 25 x 12 x 7 cm

FELCHLIN PRODUKTE

CS36	Maracaibo Criolait 38%, Milchschokolade-Couverture, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
HA03	Rhoda, Gewürzmischung
KC53	Primanuss 25%, Backmasse Haselnuss
KH01	Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
KK42	Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
UE05	Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen
Märkten verfügbar

Haselnussstollen

mit 9% Haselnuss



Rezeptnummer : GB40039

Beschreibung : Butterstollen mit Haselnussfüllung

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	432
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	1808
Verkaufspreis		Fette	29.22 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	14.13 g
		Kohlenhydrate	33.8 g
		davon Zucker	11.43 g
		Eiweiss	6.55 g
		Salz	0.42 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Vollmilch, Butter, Zucker, Haselnüsse 9%, Butterfett, Cacaokerne, Wasser, Cacaobutter, Eier, Backhefe, Mandeln, Glukosesirup (Weizenglukose), Maisstärke, Hartweizendunst, Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Fleur de sel (Meersalz), Blütenhonig, Eigelb, Feuchthaltemittel (Sorbitol), Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Sonnenblumenöl, Weizenstärke, Reismehl, Rahmpulver, Vanille, Zimt, Caramel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (Citronensäure), Emulgator (Sojalecithin), Säureregulator (Natriumcarbonate), Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar

Stand 14.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Felchlin
SWITZERLAND

Haselnussstollen

mit 9% Haselnuss

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung