

Butterstollen

mit Orangeat, Citronat und Sultaninen



REZEPTMENGE	10 Stück	REZEPTNUMMER	GB40035
--------------------	----------	---------------------	---------

Stollenteig

- 2000 g Vorteig Stollen mit 10% Hefe
- 2810 g Butterstück Stollen mit 32% Backzuckermasse
- 2330 g Weismehl Typ 550
- 300 g Milch 3.5%

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

Vorteig Stollen mit 10% Hefe

- 1000 g Weismehl Typ 550
- 200 g Hefe
- 800 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 32%

Backzuckermasse

- 1600 g Butter weich
- 900 g Appenzell 7%, Backzuckermasse mit Blütenhonig
- 200 g Valencia F 1:1, Backmasse Mandel, Fest
- 35 g Fleur de Sel
- 35 g Eigelb frisch
- 36 g Rhoda, Gewürzmischung
- 4 g Vanillestange Bourbon (1 Stange = 4g)

Zutaten in der Maschine mit dem Flachspatel vermischen.

Trockenfrüchtemischung mit Rum und Kirsch

- 1000 g Sultaninen
- 600 g Citronat 3x3mm
- 400 g Orangeat 3x3mm
- 140 g Rum 40%vol.
- 140 g Kirsch 40%vol.
- 250 g Läuterzucker 30°Bé

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

Läuterzucker 30°Bé

- 125 g Wasser
- 125 g Zucker

Zutaten aufkochen.

Mandel-Haselnussmischung

- 200 g Haselnüsse roh, ganz
- 700 g Mandelstäbli
- 200 g Milch 3.5%

Haselnüsse für 11 Minuten bei 190°C rösten, Mandelstäbchen für 9 Minuten bei 190°C rösten. Anschliessend mit der Milch übergiessen und durchmischen.

Aufbau



Butterstollen

- 7440 g Stollenteig
- 2530 g Trockenfrüchtemischung mit Rum und Kirsch
- 1100 g Mandel-Haselnussmischung
- 650 g Eingesottene Butter
- 700 g Vanillezucker
- 450 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. In heisser eingesottener Butter tauchen 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

Butterstollen

mit Orangeat, Citronat und Sultaninen

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

Butterstollen

mit Orangeat, Citronat und Sultaninen



Rezeptnummer : GB40035

Beschreibung : Butterstollen mit eingelegten Trockenfrüchte in Rum und Kirsch

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	28 Tage	Kilokalorien (kcal)	404
Verkaufstage	7 Tage	Kilojoule (kJ)	1690
Verkaufspreis		Fette	20.33 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	9.8 g
		Kohlenhydrate	46.15 g
		davon Zucker	25.6 g
		Eiweiss	5.73 g
		Salz	0.32 g

Zusammensetzung :

Weizenmehl, **Butter** 12%, Zucker, **Vollmilch**, Sultanine, **Mandeln**, Vanillezucker, Butterfett 5%, kandierte Zitronenschale (Zitronenschalen, Glucose-Fructose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel (E330:Citronensäure)), Wasser, **Haselnüsse**, Backhefe, Rum (Zuckerrohrbrand), Kirsch (Obstbrand), **Weizenglucozesirup**, Orangenschalen, Blütenhonig, Gewürze (Zimt, Koriander, Anis, Nelke, Muskatnuss, Pfeffer), Fleur de sel (Meersalz), **Eigelb**, Vanille, Säureregulator (Natriumcarbonate), Säuerungsmittel (Citronensäure), Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat)

Stand 14.10.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung