

GUTEN TAG,

KURZ ZU MIR, DAMIT SIE WISSEN WER ÜBERHAUPT ETWAS VON IHNEN MÖCHTE.

MEIN NAME ICH ANDREAS STÖCKERT, 29 JAHRE UND DER INHABER VOM
„SUPPENTRIESEL“ IN BERLIN-LICHTERFELDE.

WIR, DER SUPPENTRIESEL, SIND UNTER DEM SLOGAN "FAHRBARE KANTINE &
CATERING - SO WIE JEDER MAG" IM BERLINER SÜDEN SEIT 2007 BEKANNT UND
EINE FESTE INSTITUTION.

MEINE 2 BESTEN MEGA STOLLEN:

ROSINENSTOLLEN AUS EINEM QUARK-BUTTER-HEFETEIG

I.

1 KG WEIZENMEHL

1 KG MAGERQUARK

0,75KG ZUCKER

2 WÜRFEL FRISCHHEFE

0,75 KG BUTTER

2 ZITRONEN – NUR DEN ABRIEB DER SCHALE

4 AMPULLEN BITTERMANDELAROMA

4 AMPULLEN VANILLEAROMA

2TL ZIMT

3 PRISEN SALZ

4 EIER GRÖSSE M

II.

0,5KG ROSINEN

0,25L RUM (WER KEIN ALKOHOL MAG KANN RUM-AROMA VERWENDEN)

0,3KG ZITRONAT

0,3KG ORANGEAT

III.

0,3KG BUTTER

ZUCKER

PUDERZUCKER

ZUBEREITUNG:

ABSCHNITT I. – KRÄFTIG MIR DEN HÄNDEN MIND. 10 MINUTEN ZU EINEM ELASTISCHEN TEIG KNETEN UND ABGEDECKT AN EINEM WARMEN ORT 90 MINUTEN GEHEN UND RUHEN LASSEN

WÄHREND DER TEIG RUHT DIE ROSINEN MIT DEM RUM ZIEHEN LASSEN (MIND. 30 – 40 MINUTEN)

NACH DEN 90 MINUTEN ALLE ZUTATEN AUS ABSCHNITT II. MIT DEM TEIG VERKNETEN UND NOCHMAL 20 MINUTEN RUHEN LASSEN.

IN DER ZEIT EIN BACKBLECH EINFETTEN ODER MIT BACKPAPIER AUSLEGEN UND DEN BACKOFEN VORHEIZEN

- UMLUFT 150°C
- OBER- / UNTERHITZE 160°C
- GAS JE NACH ANLEITUNG

NACH DER ZWEITEN RUHEPHASE AUS DEM TEIG KLEINERE STOLLEN FORMEN ODER EINE BZW. ZWEI „MEGA-STOLLEN“, AM BESTEN DIREKT AUF DEM BACKBLECH.

DIE BLECHE MIT DEM ROHEN STOLLEN NUN EIN DRITTES UND LETZTES MAL FÜR 40 MINUTEN RUHEN LASSEN. **GANZ WICHTIG DIESMAL UNBEDINGT EINE KONSTANT BLEIBEND WARME TEMPERATUR GARANTIEREN!!!!!!**

DANACH DEN STOLLEN FÜR 1 BIS 1,5 STD. AUF MITTLERER SCHIENE IN DEN BACKOFEN. MIT DEM „HOLZSTÄBCHEN-TEST“ HIN UND WIEDER ÜBERPRÜFEN, WENN KEIN TEIG MEHR AM HOLZ KLEBT, DIESES ABER SCHÖN FEUCHT / NASS AUSSIEHT MUSS DER STOLLEN SCHNELLSTENS RAUS, DAS IST GENAU DER RICHTIGE MOMENT.

WEM DIE STOLLE ZU DUNKEL WIRD EINFACH ALUFOLIE DARÜBER LEGEN WÄHREND DES BACKENS.

DEN STOLLEN ETWAS ABKÜHLEN LASSEN UND IN DER ZEIT DIE BUTTER AUS ABSCHNITT III. SCHMELZEN.

DEN STOLLEN DREIMAL ALLE HALBEN STUNDEN MIT DER ZERLASSENEN BUTTER BEPINSELN, UND KRÄFTIG MIT ZUCKER BESTREUEN (IMMER IM WECHSEL)

NACH DEM DRITTEN UND LETZTEN MAL DIE STOLLE EINFACH MIT EINER DICKEN SCHICHT PUDERZUCKER BESTÄUBEN.

KANN SOFORT NACH DEM ABKÜHLEN VERZEHRT WERDEN.



NUGATSTOLLEN OHNE ROSINEN AUS EINEM QUARK-BUTTER-HEFETEIG
(WAHLWEISE AUCH MIT MOHN MARZIPAN ODER AUCH NUR STOLLENTEIG OHNE
ROSINEN)

I.

1 KG WEIZENMEHL

1 KG MAGERQUARK

0,75KG ZUCKER

2 WÜRFEL FRISCHHEFE

0,75 KG BUTTER

2 ZITRONEN – NUR DEN ABRIEB DER SCHALE

4 AMPULLEN BITTERMANDELAROMA

4 AMPULLEN VANILLEAROMA

2TL ZIMT

3 PRISEN SALZ

4 EIER GRÖSSE M

II.

0,3KG ZITRONAT

0,3KG ORANGEAT

III.

0,8KG – 1 KG NUGAT

IV.

0,3KG BUTTER

ZUCKER

PUDERZUCKER

ZUBEREITUNG:

ABSCHNITT I. – KRÄFTIG MIR DEN HÄNDEN MIND. 10 MINUTEN ZU EINEM ELASTISCHEN TEIG KNETEN UND ABGEDECKT AN EINEM WARMEN ORT 90 MINUTEN GEHEN UND RUHEN LASSEN

NACH DEN 90 MINUTEN ALLE ZUTATEN AUS ABSCHNITT II. MIT DEM TEIG VERKNETEN UND NOCHMAL 20 MINUTEN RUHEN LASSEN.

IN DER ZEIT EIN BACKBLECH EINFETTEN ODER MIT BACKPAPIER AUSLEGEN UND DEN BACKOFEN VORHEIZEN

- UMLUFT 150°C
- OBER- / UNTERHITZE 160°C
- GAS JE NACH ANLEITUNG

NACH DER ZWEITEN RUHEPHASE AUS DEM TEIG KLEINERE STOLLEN FORMEN ODER EINE BZW. ZWEI „MEGA-STOLLEN“, AM BESTEN DIREKT AUF DEM BACKBLECH.

ICH HANDHABE DAS IMMER SO, DEN TEIG CA. 3 BIS 4CM ZU EINER GRÖßEREN FLÄCHE FLACH ZU DRÜCKEN UND DAS IN SCHEIBEN GESCHNITTENE NUGAT GROSSFLÄCHIG VERTEILEN. ABER SO, DASS DIE RÄNDER FREI BLEIBEN. IST DER NUGAT VERTEILT ROLLT MAN DEN FLADEN VON DER LINKEN SEITE UND VON DER RECHTEN SEITE JEWEILS BIS ZUR MITTE EIN UND DRÜCKT DIE TEIGKANTEN FEST ZUSAMMEN SO DASS EINE LÄNGLICH, OVALE ROLLE ENTSTEHT DIE EINE VERTIEFUNG / EINKERBUNG OBEN IN DER MITTE HAT. (HALT DIE TYPISCHEN STOLLENFORM)

DIE BLECHE MIT DEM ROHEN STOLLEN NUN EIN DRITTES UND LETZTES MAL FÜR 40 MINUTEN RUHEN LASSEN. **GANZ WICHTIG DIESMAL UNBEDINGT EINE KONSTANT BLEIBEND WARME TEMPERATUR GARANTIEREN!!!!!!**

DANACH DEN STOLLEN FÜR 1 BIS 1,5 STD. AUF MITTLERER SCHIENE IN DEN BACKOFEN. MIT DEM „HOLZSTÄBCHEN-TEST“ HIN UND WIEDER ÜBERPRÜFEN, WENN KEIN TEIG MEHR AM HOLZ KLEBT, DIESES ABER SCHÖN FEUCHT / NASS AUSSIEHT MUSS DER STOLLEN SCHNELLSTENS RAUS, DAS IST GENAU DER RICHTIGE MOMENT.

WEM DIE STOLLE ZU DUNKEL WIRD EINFACH ALUFOLIE DARÜBER LEGEN WÄHREND DES BACKENS.

DEN STOLLEN ETWAS ABKÜHLEN LASSEN UND IN DER ZEIT DIE BUTTER AUS ABSCHNITT III. SCHMELZEN.

DEN STOLLEN DREIMAL ALLE HALBEN STUNDEN MIT DER ZERLASSENEN BUTTER BEPINSELN, UND KRÄFTIG MIT ZUCKER BESTREUEN (IMMER IM WECHSEL)

NACH DEM DRITTEN UND LETZTEN MAL DIE STOLLE EINFACH MIT EINER DICKEN SCHICHT PUDERZUCKER BESTÄUBEN.

KANN SOFORT NACH DEM ABKÜHLEN VERZEHRT WERDEN.