

Stollengeheimnisse

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

ich möchte Ihnen über das Stollenbacken in unserer Grünberger Backstube berichten. Unseren klassischen Dresdner Christstollen hat schon mein Opa so gebacken!

Bei der Auswahl der Zutaten bin ich pingelig. Ich besorge feines weißes Mehl (Type 405), beste Rosinen und Mandeln sowie gute Butter direkt aus der Molkerei. Vanilleschoten kaufe ich in Madagaskar, sie duften sensationell! Unsere Zitronenschalenpaste sowie Orangenschalenpaste mache ich selbst. Denn fertige Zitropasten mit einem so tollen Aroma gibt es nicht zu kaufen! Wichtig finde ich auch, die Mandeln direkt vor der Teigbereitung selbst zu mahlen, damit ihre flüchtigen Aromen in den Teig gelangen. Dann gebe ich noch eine winzige Menge bittere Mandeln in den Teig – und drei Stollengewürze. Welche das sind, verrate ich aber nicht. Betriebsgeheimnis!

Einen Tag vor dem Stollenbacken beginnen wir mit den Vorbereitungen. Die dicken Rosinen weichen wir in echtem Jamaika-Rum ein; die übrigen Zutaten stellen wir bei Zimmertemperatur bereit. Denn Hefeteig ist empfindlich: Alle Zutaten müssen schön temperiert sein. Den Stollen-Backtag beginne ich mit der Zubereitung eines Vorteiges aus Mehl, Milch und Hefe. Er muss eine Stunde lang gehen, bevor ich die übrigen Zutaten hinzugebe. Außer den bereits genannten Ingredienzien sind es Milch und Zucker, etwas Butter- und Schweineschmalz (sie machen den Stollen schön mürbe und saftig), Zitronat und eine Prise Meersalz. Den Stollenteig lasse ich eine halbe Stunde lang schonend im Knetter laufen, wobei ich erst ganz zum Schluss die ▶



Mit natürlichem, vollmundigem Stollengeschmack: unser Original Dresdner Christstollen®.



Viel Handarbeit: Mit meinem Bäckerteam forme ich die Dresdner Christstollen.



Ich bin stolz auf unsere Christstollen nach alt überlieferter Rezeptur!





Ihr Grünberger Bäcker
Bäckerei
Böhme
Seit 1905

Rosinen unterknete. Nach einer Teigruhe wiegen und formen wir die Stollen dann von Hand. Gleich nach dem Backen bestreichen wir sie großzügig mit Butterschmalz. Das versiegelt die Poren, damit unsere Stollen super lange halten. Wenn Sie ihn richtig lagern, können Sie ihn noch zu Ostern genießen! Schließlich wälzen wir unsere Stollen in Kristallzucker und bestäuben ihn zuletzt schön mit Puderzucker, so dass sie aussehen wie eine Winterlandschaft.



Besonders saftig mit frisch gekochter Mohnfüllung: unser Mohnstollen.



Begeistert durch viel, viel Mandeln und tolles Stollenaroma: unser Mandelstollen.

Wenn Sie keine Rosinen mögen, dann probieren Sie unseren Mandelstollen. Der ist auch ein Gedicht! Anstelle der Rosinen geben wir jede Menge Mandeln in den Teig. Besonders saftig ist unser Mohnstollen – natürlich mit frisch gekochter Mohnfüllung. Ich selbst mag den Klassiker, den Original Dresdner Christstollen®, mit seinem ausgewogenen, tollen Stollengeschmack am liebsten. Aber probieren Sie selbst!

Mit backfischen Grüßen



Ihr Steffen Böhme

