

Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# SCHOKO-STOLLEN

## mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

### Mit eigenem Sauerteigansatz:

- 20 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
- 90 g Roggenmehl (Type 1150)
- 100 ml lauwarmes Wasser (28 – 30 °C)

Teigtemperatur: ca. 26 – 28 °C  
Ruhezeit: ca. 16 Std.

### Für den Hauptteig:

- |         |                                   |                           |
|---------|-----------------------------------|---------------------------|
| 220 g   | angesetzter Sauerteig <b>ODER</b> | 1 Ei                      |
| 50 g    | BÖCKER Reinzucht-Sauerteig        | 50 g gehackte Mandeln     |
| 550 g   | Weizenmehl (Type 550)             | 100 g Schokotropfen       |
| 50 g    | Kakao                             | 200 g Nougat, schnittfest |
| 50 g    | Frische Hefe                      | 75 g Butter (geschmolzen) |
| 50 g    | Zucker                            | Zucker zum Wälzen         |
| ca. 5 g | Salz                              | Puderzucker               |
| 200 g   | Weiche Butter                     |                           |
| 200 ml  | Milch                             |                           |

Teigtemperatur: ca. 26 – 28 °C  
Ruhezeit: ca. 100 Min.



mittel



Gesamtzeit: ca. 3 Std.

+

Backzeit: 60 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Für den Sauerteig am Vortag alle Zutaten klümpchenfrei miteinander vermischen. Bei Raumtemperatur abgedeckt ca. 16 Stunden oder über Nacht stehen lassen.
2. Für den Hauptteig **BÖCKER Reinzucht Sauerteig Bio** oder den angesetzten Sauerteig vom Vortag zusammen mit Mehl, Kakao, Hefe, Zucker, Salz, Butter, Milch und Ei zu einem glatten Teig kneten. Dieser ist fertig, wenn er sich vom Schüsselrand löst. Anschließend den Teig für 10 Minuten ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit die Mandeln und Schokotropfen vorsichtig unter den Teig kneten, zu einer Kugel formen und ca. eine Stunde aufgehen lassen.
4. Nach der zweiten Teigruhe diesen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 cm lang und 17 cm breit ausrollen. Den Nougat in Streifen schneiden und mittig auf dem Teig verteilen. Die langen Seiten über den Nougat schlagen, festdrücken und die Teigplatte auf den Kopf drehen.
5. Jetzt ein Drittel der langen Seite in Richtung der anderen langen Seite schlagen, sodass die typische Christstollenform entsteht, und festdrücken.
6. Den fertig geformten Stollen erneut abgedeckt ca. 30 Minuten aufgehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.
7. Währenddessen den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Nach der letzten Teigruhe den Stollen für ca. 60 Minuten backen.
9. Den frisch aus dem Ofen geholten Stollen ca. 5 Minuten abkühlen lassen und anschließend mit der zerlassenen Butter einstreichen und direkt in Zucker wälzen.
10. Den Stollen für mehrere Stunden vollständig abkühlen lassen und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln. Über Nacht durchziehen lassen und am nächsten Tag mit Puderzucker bestreuen und genießen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

# TIPPS & HINWEISE

## für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig ist einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass das Starterprodukt entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden kann. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unser Produkt enthält die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien.

Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig kann auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Backergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der

Boden der Backform mit Backpapier auslegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschneiden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.