



GYERMEKSAROK

Weihnachtsstollen Rezept

Zuerst lies bitte die Zutaten für Stollen! Dann mach bitte die richtige Reihenfolge:

Wie wird Stollen gemacht?

Natürlich kannst du nach diesem Rezept Stollen backen.

(Először olvasd el a Stollen hozzávalóit, aztán rakd helyes sorrendbe, hogyan készüli! Természetesen a recept szerint meg is sütheted!)



Weihnachtsstollen ist eine sehr bekannte und beliebte Weihnachtsbäckerei in Deutschland. Wir können auch mit den Kindern gemeinsam backen.

Zutaten für den Weihnachtsstollen

Zutaten für den Teig:



- ★ 1000 Gramm Mehl
- ★ 100 Gramm frische Hefe oder
- ★ 2 Päckchen Trockenhefe
- ★ 1/2 Liter lauwarme Milch
- ★ 200 Gramm Zucker
- ★ 1/2 Teelöffel Salz
- ★ 450 Gramm weiche Butter
- ★ 1 geriebene Zitronenschale
- ★ je 1/2 Löffel Muskat und Kardamon



GYERMEKSAROK

Zutaten für die Füllung:

- ★ 500 Gramm Rosinen
- ★ 150 Gramm Korinthen
- ★ 150 Gramm kandierte Zitronenschale
- ★ 150 Gramm kandierte Orangenschale
- ★ 200 Gramm gehackte Mandeln
- ★ 50 Gramm ungeschälte, gehackte Mandeln
- ★ 5 Löffel dunkler Rum

Und die Aufgabe: Was ist die richtige Reihenfolge?

So werden Weihnachtsstollen gemacht:

_____ Rosinen sowie Korinthen über Nacht in Rum einlegen.

_____ Zucker, Gewürze, Zitronenschale, weiche Butter und Milch dazugeben und einen weichen, elastischen Teig formen. Teig von Hand für etwa 15 Minuten kneten.

_____ Den Teig in 2 Stücke schneiden, in gebutterte Form legen und an einem warmen Ort für etwa 3 Stunden aufgehen lassen. Der Teig sollte etwa drei mal größer werden.

_____ Zwei Stollen auf ein gebuttertes Backblech legen. Teig muss nochmals für mindestens eine Stunde aufgehen.

_____ Stollen bei 170 Grad C für 45 bis 55 Minuten backen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestreuen. Den Zucker auf den Stollen drücken, damit sich eine Kruste bildet.

_____ Wenn die Stollen ausgekühlt sind, gut verpacken. So bleiben sie für mehrere Wochen frisch.



GYERMEKSAROK

___ Nochmals kurz durchkneten. Teig in 4 Kreise auswallen. Jeder Stollen mit 1/4 der Marzipanfüllung bestreichen. Den Teig falten.

_____ Teig zu einem Rechteck auswallen und den Rest der Zutaten dazugeben. Danach den Teig falten und leicht kneten, damit sich die Zutaten gut verteilt.

_____ Mehl in eine Schüssel sieben und dazugeben: Hefe, 3 Löffel Zucker und die Hälfte der Milch Die Schüssel zugedeckt für ca. 20 Minuten stehen lassen.



Einige Ausdrücke als Hilfe

den Teig kneten	-	tésztát gyúrni
den Teig auswallen	-	tésztát kinyújtani
den Teig schneiden	-	tésztát vágni
Stollen bestreichen	-	Stollent megkenni
Stollen bestreuen	-	Stollent megszórni
Der Teig aufgehen	-	megkel a tészta
Den Teig falten	-	hajtogatni a tésztát
Mehl sieben	-	lisztet szitálni

Quelle und die Lösung: (Forrás és a megoldás)

<http://www-weihnachten.de/weihnachtsbaeckerei/weihnachtsstollen.htm>