

Informationen zur Sendung vom 20.12.2024

Stollenschnecken

Von Ulla Scholz

Zutaten für neun Schnecken

Hefeteig

500 g Mehl (550er)
100 ml Milch
50 g Zucker
20 g Hefe
3 Eier
170 g weiche Butter
Prise Salz

Gewürze für den Teig

Jeweils einen halben Teelöffel
gemahlen:
Muskatnuss oder Muskatblüte
Zimt
Anissamen
Koriander
Nelken
Kardamom

Füllung

100 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g Mandelstifte
50 ml Rum
100 ml Apfelsaft oder Wasser

Außerdem

Butter zum Einstreichen
Puderzucker zum Bestreuen
Optional: 100 g Rohmarzipanmasse

Zubereitung

Für die Hefeschnecken die Zutaten, die eine Zimmertemperatur haben sollten, bereitstellen. Alles – bis auf die Butter – in eine Küchenmaschine geben und zwei bis drei Minuten langsam kneten. Die Butter in mehreren Etappen zugeben. Das Rührwerk etwas schneller einstellen und circa vier Minuten weiterkneten. Den Teig abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat über Nacht mit allen Gewürzen in Apfelsaft (optional: etwas Rum) einweichen.

Die Mandelstifte in einer Pfanne oder unter dem Grill golden rösten, danach abkühlen lassen.

Die Arbeitsfläche und ein Rollholz mit Mehl bestäuben und den Teig rechteckig ausrollen. Aufpassen, da der Teig klebrig sein kann – deshalb nicht mit Mehl sparen. Das Mehl darf nicht in den Teig geknetet werden, sondern es dient nur dazu, die Rolle und die Arbeitsfläche so zu präparieren, dass nichts vom Teig an ihr haftet.

Die Gewürze auf den ausgerollten Stollenteig streuen. Danach Mandelsplitter, Marzipanstückchen und die Rosinen-Orangeat-Masse gleichmäßig auftragen. Die Rolle von der langen Seite her aufwickeln und in circa fünf Zentimeter große Stücke schneiden. Diese werden mit der Wicklung nach oben in eine gebutterte Form gesetzt. Mit einem Tuch abdecken und weitere dreißig Minuten gehen lassen. Bei 170 Grad Umluft circa dreißig Minuten backen. Wenn Rosinen und Mandeln zu dunkel werden, kann man das Gebäck gegen Ende auch abdecken. Die Oberfläche großzügig mit Butter einpinseln.

Informationen zur Sendung vom 20.12.2024

Stollenschnecken

Von Ulla Scholz

Anrichten

Die Schnecken mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Bio-Mehl zu 0,60 Euro; Milch zu 0,20 Euro; ½ Würfel Hefe zu 0,25 Euro; 3 Bio-Eier zu 1,38 Euro; 170 g Butter zu 1,50 Euro; Zucker, Salz und weihnachtliche Gewürze pauschal zu 0,50 Euro; 50 ml Rum zu 0,50 Euro; 100 g Rohmarzipan zu 0,75 Euro; 100 g Mandelstifte zu 1,00 Euro; 100 g Orangeat und Zitronat zu 0,59 Euro; 100 g Rosinen zu 0,50 Euro.

Ganzes Gebäck zu 7,77 Euro.

Pro Portion circa 0,86 Euro.

Hefegebäck einfrieren

Das Gebäck lässt sich prima einfrieren und kann – ohne kulinarisches Einbüßen – auch zum Weihnachtsfrühstück oder zum Adventskaffee aufgebacken werden.

Zitronat und Orangeat

Wem diese beiden Zutaten bisher nicht geschmeckt haben, sollte einmal Zitronat oder Orangeat in Bio-Qualität ausprobieren. Dies ist ein wenig teurer, es lohnt sich jedoch, weil die beiden Zutaten, die viele Leute nicht mögen, als Bio-Ware nicht so aufdringlich schmecken.

Geschenke aus der Küche nachhaltig und ansprechend verpacken

Die Stollenschnecken erweisen sich als Mitbringsel oder als Last-Minute-Weihnachtsgeschenk. Gebäck verpacke ich gerne zunächst in Seidenpapier und schlage das Ganze in ein neu gekauftes Küchenhandtuch ein und verschließe alles mit Geschenkband. Statt Geschenkpapier, das auch sehr schön sein kann, aber in der Regel danach im Papiermüll landet, ist ein hübsches Geschirrtuch immer willkommen. Tipp: Das Jahr über schon nach Küchenhandtüchern mit schönen Motiven suchen, die im Angebot sind.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!