

Butter-Rosinenstollen

Stollengebäcke gehören in Deutschland zu den absoluten Klassikern in der Weihnachtszeit.

Uns ist besonders wichtig das wir alle unsere Stollen ohne künstliche Aromen herstellen.

Der Teig wir ausschließlich mit gemahlenen Gewürzen, Zitronenschale und echter Vanilleschote abgeschmeckt.

Für den zarten Biss, die saftige Krume und für ein feines Mandelaroma geben wir Marzianrohmasse zum Teig.

Durch die Gewürze wie Nelke und Zimt hat unser Stollenteig eine natürlich bräunliche Farbe.

Besonders wichtig für einen guten Rosinenstollen sind natürlich die Früchte.

Die Rosinen werden zusammen mit gerösteten Mandeln, feinem Zitronat und Orangeat in Rum eingelegt.

Dieser sorgt nicht nur für besonders saftige Rosinen sondern rundet auch den Vielschichtigen Geschmack der Stollen ab.

Nach dem Backen werden Stollen klassisch heiß gebuttert und gezuckert und sind danach ganz ohne Zusätze mehrere Wochen haltbar.

Auch wenn bei uns bisher kein Stollen nach dem anschneiden länger als ein paar Tage überlebt hat...