

# So backt man einen Kinderstollen zuhause

Der Brot-Sommelier Felix Abschlag hat ein Rezept für Stollen kreiert, der besonders Kindern schmeckt. Nachmachen ist erwünscht.

VON JUDITH PESCHGES

**JÜLICH** Wenn Brot-Sommelier Felix Abschlag über seine Leidenschaft spricht, ist er kaum zu stoppen. Er kennt die Temperaturspanne, bei der sich Hefe am wohlsten fühlt und optimal gehen kann (22 bis 25 Grad), weiß um die Bedeutung von Butter und Zucker als Konservierungsmittel und vertritt überzeugt beim Backen das Credo: „Jedes Gramm ist entscheidend.“

Wir waren einen Vormittag in der heimischen Küche des 31-Jährigen zu Besuch und haben ihm bei der Zubereitung eines Stollen über die Schulter geguckt. Dabei ging es nicht etwa um die recht bekannte Version mit viel Butter, Rosinen, Rum und einer dicken Puderzuckerschicht obendrauf; stattdessen hat der Bäckermeister ein Rezept kreiert, das besonders Kinder ansprechen soll.

Seine Version eines Stollen ist ein rundes, weiches Gebäck mit einer knusprigen Kruste, in dem Mandeln und Schokoladendrops enthalten sind. Die Mandeln bringen eine besondere Überraschung mit: Sie wurden über Nacht in Milch eingelegt, in die der Bäckermeister allerlei Gewürze wie Vanille, Kardamom,

Piment, Zimt und Bittermandel gemischt hat. Fertig ist ein Gebäck, das zwar süß schmeckt, aber durch die bitteren Elemente eine spannende Note bekommt. Und diesen Stollen durften wir zu Beginn unseres Treffens direkt mal probieren.



Felix Abschlag hat extra die runde Form für den Stollen ausgewählt, weil sie leichter nachzumachen ist, als die übliche Kastenform.

Innerhalb der folgenden drei Stunden in der Küche des Brot-Sommeliers sollten wir viel essen, Ingwertee trinken (der passt näm-

lich laut Felix Abschlag sehr gut zu dem Gebäck) und natürlich einen Kinderstollen backen. Vorab hat der Bäckermeister schon alles für das Event in seiner Küche vorbereitet. Acht fertige Stollen lagen auf einem Holzbrett, das Rezept griffbereit daneben und die Zutaten standen auf der Anrichte bereit.

Beim Vorteig hob Felix Abschlag hervor, wie wichtig es ist, den Teig ausgiebig von der Küchenmaschine durchkneten zu lassen. Wiederholt stoppte er das Gerät, nahm den Teig prüfend aus der Schüssel, um daran zu zeigen, dass noch etwas Zeit nötig sei, bis er fertig ist. Nach knapp zehn Minuten war die Konsistenz dann perfekt und der Vorteig bereit, etwa eine Stunde zu gehen.

Nachdem auch der Hauptteig zusammen gerührt und die Mandelmischung hinzugefügt waren, konnte der Teig in den Ofen wandern und für 50 Minuten backen. Am Ende unseres Backevents gab der Brot-Sommelier Tipps, wie man das Gebäck am besten isst. Pur schmeckt er zwar auch gut, aber mit Frucht- und Schokoaufstrichen ließe es sich ebenfalls gut kombinieren. Dazu empfiehlt Felix Abschlag den Erwachsenen Tee und den Kindern eine Kirschschorle.

## Rezept für einen Kinderstollen

Kinder mögen fluffiges Gebäck, das gern süß sein darf. Davon ist Brot-Sommelier Felix Abschlag aus Jülich überzeugt. Deshalb hat der 31-Jährige ein Rezept für einen Stollen kreiert, der besonders die Kleinen ansprechen soll, aber auch den Erwachsenen schmeckt. In einer Schritt-für-Schritt-Anleitung erklärt der Experte, wie der Kinderstollen mit Mandeln und Schokolade

zuhause nachgebacken werden kann. Für das Rezept nimmt man sich am besten ein Wochenende Zeit, da einige Ruhephasen für den Teig eingeplant werden müssen. Früh anzufangen, lohnt sich also, umso schneller kann das weihnachtliche Gebäck probiert werden. Der Brot-Sommelier sagt dazu: „Bei einem guten Teig ist es wie mit gutem Wein – es braucht Zeit.“

### Zutaten für das Rezept

#### Für die Mandelmischung:

- 150 g ganze Mandeln
- 50 ml Milch
- Eine halbe Vanilleschote
- Eine kleine Kardamombohne
- Eine Messerspitze Piment
- Zwei Messerspitzen Zimt
- Ein Tropfen Bittermandel

#### Für den Vorteig

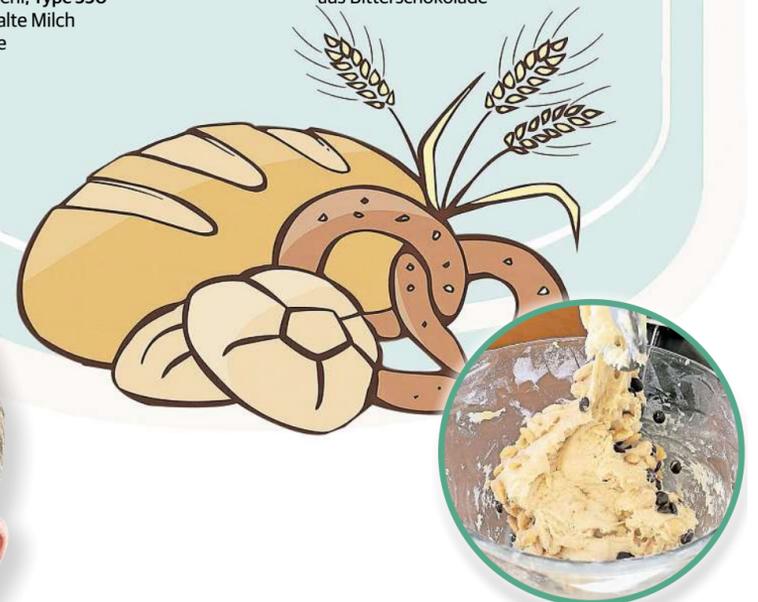
- 250 g Mehl, Type 550
- 175 ml kalte Milch
- 15 g Hefe

#### Für den Hauptteig

- 250 g Mehl, Type 550
- 80 ml kalte Milch
- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- 10 g Salz
- Ein Eigelb

#### Extra

- 150 g Schokoladendrops aus Bitterschokolade



Diese Zutaten braucht man für den Stollen.



Die „Ziehprobe“: Kann man quasi durch den Teig gucken, ist er fertig.



Nun muss der Vorteig eine Stunde gehen.



Dem Vorteig die Zutaten für den Hauptteig hinzufügen.

## Anleitung Schritt für Schritt

### 1. Tag 1: Die Mandelmischung

Die ganzen Mandeln bei circa 180 Grad für zwölf Minuten im Ofen goldbraun rösten. Währenddessen in 50 ml Milch das Mark einer halben Vanilleschote, eine Messerspitze Piment, zwei Messerspitzen Zimt, einen Tropfen Bittermandelaroma und eine kleine Kardamombohne einrühren und aufkochen. Die gerösteten Mandeln in die Milch geben, Deckel darauf geben und über Nacht ziehen lassen. Dadurch nehmen die Mandeln die Milch mitsamt den Gewürzen auf.

### 2. Tag 2: Der Vorteig

Die Kardamombohne aus der Mandelmischung entfernen. 15 g Hefe, 250 g Mehl und 175 ml kalte Milch mit einer Küchenmaschine mehrere Minuten verkneten. Ziehprobe machen: Dazu ein Teigstück abtrennen und vorsichtig auseinanderziehen. Kann man fast durch den Teig durchschauen, ist er gelungen. Nun den Teig mit Silikondeckel oder Frischhaltefolie abdecken und für eine Stunde gehen lassen. Kein Geschirrhandschuh verwenden, es würde die Feuchtigkeit aus dem Teig aufsaugen.

### 3. Tag 2: Der Hauptteig

Den Vorteig in eine Rührschüssel geben, 250 g Mehl, 80 ml kalte Milch, ein Eigelb, 10 g Salz, 100 g Zucker und 150 g Butter hinzufügen. Alles für mehrere Minuten in der Rührmaschine durchkneten. Sobald der Teig an den Knethaken klebt, kann dem Teig die erkaltete Mandelmischung

hinzugefügt und die Schokoladendrops untergerührt werden. Den Teig abdecken und drei Stunden gehen lassen. Anschließend aus dem Teig drei gleichgroße Kugeln formen, die jeweils circa 550 g wiegen sollten. Diese dann mit Ei bestreichen und für etwa zwölf Stunden in den Kühlschrank legen.

### 4. Tag 3: Das Backen

Der Brot-Sommelier empfiehlt, die drei Teigkugeln eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank zu nehmen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Teig auf ein Backblech geben und mit einem Messer, das eine wellenförmige Klinge besitzt, einen Kreuzschnitt in den Teig machen. Sobald das Gebäck im Ofen ist, die Temperatur auf 160 Grad runterdrehen und für 50 Minuten backen. Felix Abschlag rät, immer mal wieder nach dem Stollen zu schauen, damit er nicht zu dunkel wird. Nach dem Backen auskühlen lassen und probieren. Zum Kinderstollen passen Frucht- oder Schokoladenaufstriche, aber auch Käse oder Leberwurst. Der Stollen hält sich gut anderthalb Wochen.

Mandeln und Schokolade hinzufügen.



Drei Stunden gehen lassen. Aus dem Teig drei gleichgroße Kugeln formen.



Den Teig mit Ei bestreichen.



Kreuzschnitt in den Teig machen und ab in den Ofen damit.



Felix Abschlag aus Jülich hat einen 480-stündigen Kurs besucht, um den Titel „Brot-Sommelier“ zu erhalten.

FOTOS: JUDITH PESCHGES ADOBESTOCK (1)