



# Stollengeheimnisse

Liebe Leserin, lieber Leser,

der Stollen ist zu einem Billigartikel verkommen, der gleich nach den Sommerferien in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels fast verramscht wird. Er kann aber nur so billig sein, weil billige Zusatzstoffe und Aromen teure Rohstoffe ersetzen. Unsere Zutaten erreichen schnell Preise, für die im Supermarkt der ganze Stollen angeboten wird. Die Gewürze erhalten wir, frisch gemahlen, von einem Biobäcker aus dem Rheinland. Auch das Orangeat und Zitronat stellt er extra für uns her. Das Weizenmehl erhalten wir von der Schloßmühle aus Ober-Ramstadt, die das Getreide von Landwirten aus der Umgebung nach den Vorgaben des integrierten Pflanzenbaus anbauen lässt. Dies alles wird mit den restlichen Zutaten in einem aufwendigen Prozess verarbeitet.

Schon einen Tag vorher röstet unser Teigmacher die Mandeln ab und lässt Sultaninen, Orangeat und Zitronat in echtem Rum ziehen. Am frühen Morgen des folgenden Tages stellt er dann zunächst einen Vorteig aus Milch, Mehl, Salz und Hefe her und badet die angerösteten Mandeln in Milch, damit der Stollen länger frisch und saftig bleibt. Ist der Vorteig nach einigen Stunden „reif“, wird der Stollenteig geknetet. Dieser darf nochmals 30 Minuten ruhen. Erst jetzt kommen die Früchte und Mandeln dazu und werden kurz untergeknetet. ▶



Stück für Stück werden die Stollen mit der Hand erst rund und dann lang geformt.



So sehen die fertig geformten Stollenteiglinge aus. Ihre Form soll an das Jesuskind in Windeln erinnern, sagt man.

Besuchen Sie uns auf:  
[www.baeckerei-schellhaas.de](http://www.baeckerei-schellhaas.de)



Goldbraun gebacken, warten die Stollen noch auf ihren Mantel aus Butter und Zucker.

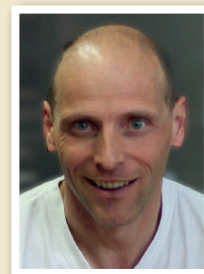


Gönnen Sie sich unseren Stollen – mit wertvollen Zutaten und viel Handarbeit hergestellt!

Stück für Stück werden die Stollen nun von Hand verwogen, erst rund und dann lang geformt. Nach dem Backen werden die Stollen mit flüssiger Butter eingestrichen. Das versiegelt die Poren, damit unsere Stollen super lange halten. Wenn Sie ihn richtig lagern, können Sie ihn noch zu Ostern genießen! Schlussendlich mit Puderzucker bestreut, ist ein Weihnachtsgebäck fertig, das wir mit viel Sorgfalt und Liebe herstellen. Sie wissen ja, der Mensch ist, was er isst!

Meine Familie, unsere Mitarbeiter und ich wünschen Ihnen von Herzen schon jetzt ein schönes, friedliches und gesundes Weihnachtsfest und ein frohes, neues Jahr!

*Mr Georg Schellhaas*



PS: Darf ich Ihnen in unregelmäßigen Abständen unsere neue „Back-Mehl“ mit weiteren Hintergrundinformationen senden? Schicken Sie mir dafür Ihre Mailadresse? Ich verwende sie nur für diesen Zweck, gebe sie nicht weiter und entferne sie sofort wieder aus meiner Liste, wenn Sie es wünschen!



Hauptgeschäft: Marktstraße 50, 64401 Groß-Bieberau, Tel. 06162 / 33 61