

mein  
**ZauberTopf**  
SPECIALS

# 7 STOLLEN

ohne Schnickschnack



Die besten Tricks  
für Thermomix®

# LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

nicht jeder mag Rosinen, den Geschmack von Orangeat oder möchte großen Aufwand betreiben für leckeren Stollen.

In diesem E-Book findest du unsere 7 einfachsten Stollenrezepte, die ohne Hefe, mit Quark, ohne lange Wartezeit oder ohne Rosinen, dafür mit Marzipan, Mandeln und Co. gebacken werden!

Viel Spaß beim Mixen und Genießen!

Svenja



# INHALT

*Einfach draufklicken und  
zum Rezept gelangen!*



**9**

**Birnenstollen**



**15**

**Stollenkonfekt**



**11**

**Mohnstollen**



**17**

**Mandelstollen**



**13**

**Marzipanstollen**



**19**

**Schokoladenstollen**



**21**

**Spekulatiusstollen**

WIE HERRLICH ES

*duftet!*







# STOLLEN GANZ SIMPEL



## Stollengewürz Basis REZEPT

Für das selbstgemachte Stollengewürz den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. 15 Zimtstangen, 2 EL Gewürznelken, 2 EL Koriandersamen, 2 EL Kardamomkapseln, 2 EL Anissamen, 1 EL Pimentkörner, 2 Vanilleschoten, 1 TL Muskatblüten und 2 EL Ingwerpulver in den ☞ geben, **30 Sek. | Stufe 10** pulverisieren. Abrieb von 3 unbehandelten Zitronen sowie Orangen zufügen und **10 Sek. | Stufe 4** vermengen. die Mischung auf das Backblech geben, 30 Min. im Ofen trocknen und abgekühlt in Gläser abfüllen. Kühl und dunkel gelagert, hält sich das Gewürz mehrere Monate.

## Aufbewahrung

Schlage Stollen am besten in Frischhaltefolie, Backpapier oder Wachspapier ein und achte darauf, ihn luftdicht zu verpacken. Warte damit aber, bis der Stollen vollständig ausgekühlt ist, damit er nicht schwitzt. Schlägst den Stollen in Backpapier ein, leg ihn am besten anschließend zusätzlich in eine Tüte, die ihn luftdicht schützt.

## Gelingt Stollen auch ...

### ... ohne Hefe?

Klar! Wir verwenden in den Rezepten dieses E-Books alternativ oft Backpulver. Beachte dabei: Der urtypische Stollengeschmack entsteht auch durch die Verwendung von Hefe. Stollengewürz und Zutaten wie Marzipan und Nüsse liefern aber weihnachtliche Aromen ebenso wie zusätzlich auch 2–3 Tropfen Rum- oder Bittermandelaroma.

### ... ohne Rosinen, Orangeat oder Zitronat?

Absolut. Nicht jeder mag Trockenobst und kandierte Früchte. Lass einfach alle Zutaten weg, die du nicht magst, oder ersetze sie durch andere. Probier zum Beispiel Mandelstifte, zerzupftes Marzipan, Mohn oder Schokolinsen. Unsere Rezepte kommen zum Glück aber alle ohne die drei Zutaten aus!

### ... ohne Warten?

Sobald du auf Hefe und Rosinen verzichtest, braucht auch nichts mehr ruhen oder ziehen. Denn üblicherweise muss der Hefeteig noch gehen und die Trockenfrüchte ziehen über Nacht im Rum. Die Aromen beider Zutaten ziehen anschließend während der Lagerung in den Teig. Sind sie nicht enthalten, kannst du den Stollen sofort nach dem Backen genießen!





**BIRNENSTOLLEN  
MIT SCHUSS**

# BIRNENSTOLLEN MIT SCHUSS



Pro Scheibe: 221 kcal | 6 g E | 9 g F | 28 g KH  
zzgl. 3 Std. Ruhezeit  
Zutaten für 1 Stollen à 20 Scheiben



- ★ 40 g ungesalzene Pistazien
- ★ 125 g getrocknete Birnen
- ★ 40 g Apfeldicksaft
- ★ 20 g Williams-Christ-Obstbrand
- ★ 150 g Milch
- ★ 40 g frische Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
- ★ 1 Prise Salz
- ★ Je 1 Msp. Zimtpulver, Kardamompulver, Anispulver und Nelkenpulver, alternativ 2 TL Stollengewürz
- ★ 50 g Zucker
- ★ 1 Ei
- ★ 250 g Quark
- ★ 40 g Rapsöl
- ★ 100 g weiche Butter, in Stücken
- ★ Puderzucker zum Bestäuben

**1** | Die Pistazien in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.

**2** | Die Birnen in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Apfeldicksaft mit Obstbrand zufügen und **3 Min.** | **90°C** | **Stufe 1** erwärmen. Umfüllen und zugedeckt etwa 2 Std. ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

**3** | Milch und Hefe in den  geben, **2 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Mehl, Salz, Gewürze, Zucker, Ei, Quark, Öl und Butter zufügen, **3 Min.** |  kneten. Die Birnenmischung und die gehackten Pistazien zufügen und **1 Min.** |  unterkneten. Den Teig umfüllen und zugedeckt etwa 40 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

**4** | Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig lang formen und in die Mitte eine Mulde drücken, sodass die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und 20 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**5** | Den Stollen im Ofen 15 Min. auf der mittleren Schiene backen. Die Backofentemperatur auf 180°C reduzieren und den Stollen in weiteren 30 Min. fertig backen. Den Stollen herausnehmen und etwa 10 Min. ruhen lassen. Großzügig mit Puderzucker bestäuben. Nach dem Auskühlen in Scheiben schneiden und genießen.



# MOHNSTOLLEN

# MOHNSTOLLEN



## Pro Scheibe:

358 kcal | 10 g E | 17 g F | 43 g KH

Zutaten für 1 Stollen à 20 Scheiben



## FÜR DEN TEIG

- ★ 150 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 160 g Zucker
- ★ 250 g Magerquark
- ★ 2 Eier
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 200 g gemahlene Mandeln
- ★ 2 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 2 TL Stollengewürz
- ★ 1 Prise Salz

## FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ 200 g Milch
- ★ 150 g Mohn
- ★ 50 g Zucker
- ★ 50 g gemahlene Mandeln

## FÜR DEN GUSS

- ★ 150 g Puderzucker
- ★ 3 EL Wasser
- ★ Himbeeren zum Garnieren

**1** Für den Teig Butter und Zucker in den  geben, **2 Min.** | **Stufe 3** cremig rühren. Quark und Eier **20 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren. Die restlichen Zutaten zugeben und **2 Min.** |  vermengen. Umfüllen, den  spülen.

**2** Für die Füllung Milch in den  geben, **5 Min.** | **90°C** | **Stufe 2** erhitzen. Mohn und Zucker zugeben, **20 Sek.** | **Stufe 4** verrühren, dann **3 Min.** |  quellen lassen. Mandeln zufügen und **20 Sek.** | **Stufe 3,5** unterheben.

**3** Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem Stück Backpapier zu einer ca. 5 mm dicken rechteckigen Platte ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei ringsherum einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Mithilfe des Backpapiers von den langen Seiten her je bis zur Mitte aufrollen und festdrücken.

**4** Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech schieben. Den Stollen ca. 55 Min. backen. Puderzucker mit Wasser glatt rühren und den fertigen noch warmen Stollen damit bepinseln. Den Stollen vollständig abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.



# ☞ MARZIPANSTOLLEN

# MARZIPANSTOLLEN



Pro Scheibe: 309 kcal | 7 g E | 16 g F | 34 g KH  
zzgl. 40 Min. Ruhezeit  
Zutaten für 1 Stollen à 20 Scheiben



## FÜR DEN TEIG

- ★ 150 g Mandeln
- ★ 125 g Milch
- ★ 1 Würfel frische Hefe
- ★ 60 g Zucker
- ★ 1 Ei
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
- ★ 150 g weiche Butter,  
in Stücken
- ★ 3 Tropfen Bittermandelaroma
- ★ Mark von ½ Vanilleschote
- ★ ½ TL Salz

## FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ 200 g Marzipanrohmasse,  
in Stücken
- ★ 1 Eiweiß

## FÜR DIE GARNITUR

- ★ 75 g Puderzucker
- ★ 75 g Butter

**1** Die Mandeln in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 7** mahlen und umfüllen

**2** Milch, Hefe und Zucker in den  geben, **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Ei, Mehl, Butter, Bittermandelaroma, Vanillemark, Mandeln sowie Salz dazugeben und **5 Min.** |  zu einem Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt etwa 40 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

**3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1–1,5 cm dick ausrollen und entlang der Mitte eine Vertiefung drücken. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Für die Füllung Marzipan und Eiweiß in den  geben, **1 Min.** |  vermischen. Die Marzipanmasse länglich formen und in die Vertiefung geben. Nun die langen Seiten des Teigs nacheinander nach innen klappen und leicht überlappen lassen. Stollen im Ofen ca 1 Std. backen. Stollen mit Folie abdecken, sollte er zu dunkel werden.  spülen.

**5** Für die Garnitur Butter in den  geben, **4 Min.** | **60°C** | **Stufe 2** zerlassen. Den Stollen noch warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit dem Puderzucker bestreuen.

> **TIPP** Dazu schmeckt als Belag Butter und beispielsweise Zitronen- und Orangenmarmelade oder Quittengelee.





# STOLLENKONFEKT

# STOLLENKONFEKT



Pro Stück: 131 kcal | 2 g E | 6 g F | 17 g KHZ  
Zutaten für 30 Stück



- ★ 175 g Zucker
- ★ 170 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 150 g Quark
- ★ 300 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ ½ Pck. Backpulver
- ★ 1 TL gemahlener Zimt
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 50 g Mandelstifte
- ★ 125 g getrocknete Cranberrys

**1** | 75 g Zucker in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und umfüllen. 120 g Butter und restlichen Zucker in den  geben, **2 Min.** | **Stufe 3** cremig rühren. Den Quark **20 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Salz zufügen und **1 Min.** |  vermengen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Die Mandelstifte und Cranberrys mit den Händen in den Teig einarbeiten.

**2** | Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig 30 ovale, ca. 4 cm lange Stücke formen. Die Stollen auf das Backblech legen und ca. 15–17 Min. backen.

**3** | Stollen aus dem Ofen nehmen, mit der restlichen Butter bepinseln und im Puderzucker wälzen. Dann vollständig auskühlen lassen und erneut im Puderzucker wälzen.

> **TIPP** Verwende statt Cranberrys Schokostücke.



# MANDELSTOLLEN

# MANDELSTOLLEN



Pro Scheibe: 317 kcal | 7 g E | 18 g F | 32 g KH  
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit  
Zutaten für 1 Stollen à 20 Scheiben



## FÜR DEN TEIG

- ★ 200 g Mandeln
- ★ 250 g Milch
- ★ 150 g Zucker
- ★ 1 Würfel frische Hefe
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 200 g weiche Butter,  
in Stücken
- ★ 1 Ei
- ★ 6 Tropfen Bittermandelaroma
- ★ 10 g Rum

## FÜR DIE GARNITUR

- ★ 50 g Zucker
- ★ 50 g weiche Butter
- ★ 50 g Mandelblättchen

**1** Für die Garnitur 50 g Zucker in den  geben, **20 Sek.** | **Stufe 10** pulverisieren und umfüllen. Mandeln in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 7** mahlen, umfüllen.

**2** Milch mit Zucker und Hefe in den  geben, **3 Min.** | **37°C** | **Stufe 2** erwärmen. Mehl, gemahlene Mandeln, Salz, Butter, Ei, Bittermandelaroma und Rum dazugeben und **5 Min.** |  verkneten. Teig abgedeckt etwa 1 Std. ruhen lassen.

**3** Teig etwa 1–1,5 cm dick ausrollen. Die lange Seite bis zur Mitte umschlagen und die andere lange Seite darüberlegen. Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und weitere 30 Min. ruhen lassen. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Stollen mit der weichen Butter bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 50 Min. backen. Mit Folie abdecken, falls der Stollen zu dunkel zu werden droht. Noch warm mit reichlich Puderzucker bestreuen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.



# SCHOKOLADENSTOLLEN

# SCHOKOLADENSTOLLEN



Pro Scheibe: 346 kcal | 8 g E | 16 g F | 44 g KH  
Zutaten für 2 Stollen à 16 Scheiben



## FÜR DIE STOLLEN

- ★ 125 g Zartbitterschokolade, in Stücken
- ★ 125 g weiche Butter, in Stücken
- ★ 125 g Zucker
- ★ 250 g Magerquark
- ★ 2 Eier
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ★ 1 Pck. Backpulver
- ★ 2 TL selbst gemachter Vanillezucker
- ★ 2 TL Stollengewürz
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 30 g Kakaopulver
- ★ 50 g Mandelstifte

## FÜR DIE GARNITUR

- ★ 75 g Butter, in Stücken
- ★ 80 g Puderzucker

**1** | Schokolade in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen. Butter und Zucker in den  geben und **2 Min.** | **Stufe 3** cremig rühren. Quark und Eier **20 Sek.** | **Stufe 3** unterrühren. Die restlichen Zutaten, bis auf Mandelstifte, zugeben und **2 Min.** |  vermengen. Die Mandelstifte mit den Händen in den Teig einarbeiten.

**2** | Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem länglichen Laib formen. Auf das Blech legen und den Stollen im heißen Ofen 50–60 Min. backen.  spülen.

**3** | Butter im  **4 Min.** | **60°C** | **Stufe 2** zerlassen. Stollen aus dem Ofen nehmen, mit der zerlassenen Butter bepinseln und im Puderzucker wälzen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und servieren.



# **STEKULATIUSSTOLLEN MIT QUARK UND OHNE HEFE**

# SPEKULATIUSSTOLLEN MIT QUARK UND OHNE HEFE



Pro Scheibe: 360 kcal | 9 g E | 21 g F | 36 g KH  
Zutaten für 1 Stollen à 20 Scheiben



## FÜR DIE FÜLLUNG

- ★ 150 g Haselnüsse
- ★ 150 g Mandeln
- ★ 80 g Spekulatiuskekse
- ★ 1 Eiweiß
- ★ 200 g Milch
- ★ 1 TL Spekulatiusgewürz
- ★ ½ TL gemahlener Zimt
- ★ Mark von ½ Vanilleschote
- ★ Abrieb von  
½ unbehandelten Zitrone
- ★ 100 g brauner Zucker

## FÜR DEN TEIG

- ★ 170 g weiche Butter,  
in Stücken
- ★ 130 g Zucker
- ★ 2 Eier
- ★ ½ TL Spekulatiusgewürz
- ★ 1 Prise Salz
- ★ Abrieb von  
½ unbehandelten Orange
- ★ 250 g Magerquark
- ★ 500 g Weizenmehl Type 405
- ★ 1 Pck. Backpulver

## AUSSERDEM

- ★ 70 g Butter
- ★ etwas Puderzucker

**1** Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Füllung Haselnüsse, Mandeln sowie Spekulatius in den  geben, **12 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern, umfüllen und beiseitestellen.

**2** Für den Teig Butter mit Zucker in den  geben und **2 Min.** | **Stufe 4** schaumig rühren. Mit dem  nach unten schieben. Eier, Spekulatiusgewürz, Salz sowie Orangenabrieb zufügen und **1 Min.** | **Stufe 4** unterrühren. Quark, Mehl und Backpulver zugeben, **1 Min.** |  zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig umfüllen und abgedeckt beiseitestellen. Den  spülen.

**3** Für die Füllung den Rühraufsatz in den  einsetzen, das Eiweiß **2 Min.** | **Stufe 4** steif schlagen und umfüllen. Gemahlener Nuss-Mix, Milch, Gewürze, Vanillemark, Zitronenabrieb sowie Zucker in den  geben und **20 Sek.** | **Stufe 5** verrühren. Eiweiß zufügen und **15 Sek.** | **Stufe 3** unterheben.

**4** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und dann etwa 50×40 cm groß ausrollen. Die Spekulatius-Füllung auf dem Teig verstreichen, dabei rundherum 3 cm Rand freilassen. Den Teig von beiden kurzen Seiten her zur Mitte hin aufrollen, dann die Enden etwas nach unten festdrücken.

**5** Den Stollen auf das vorbereitete Blech legen und ggf. seitlich mit Backpapier oder Backfomen fixieren. Im Ofen 45–50 Min. backen. Den  spülen, die Butter **4 Min.** | **60°C** | **Stufe 2** zerlassen und den noch heißen Stollen sofort damit bestreichen. Etwas Puderzucker darübersieben.

# SYMBOLE



**VEGETARISCH**



**VEGAN**



**LAKTOSEFREI**



**GLUTENFREI**



**KALORIENARM**

Hauptgerichte < 500 kcal,  
Suppen/Vorspeisen < 350 kcal,  
süße Rezepte < 150 kcal,  
jeweils pro Portion



**KOHLLENHYDRATARM**

< 25 % der Kilokalorien entstehen  
durch Kohlenhydrate



**FETTARM**

< 20 % der Kilokalorien  
entstehen durch Fett



**MIXTOPF**



**TEIGMODUS**



**LINKSLAUF**



**SPATEL**



**SANFTRÜHRSTUFE**

**KCAL**

**KILOKALORIEN**

**g E**

**GRAMM EIWEISS**

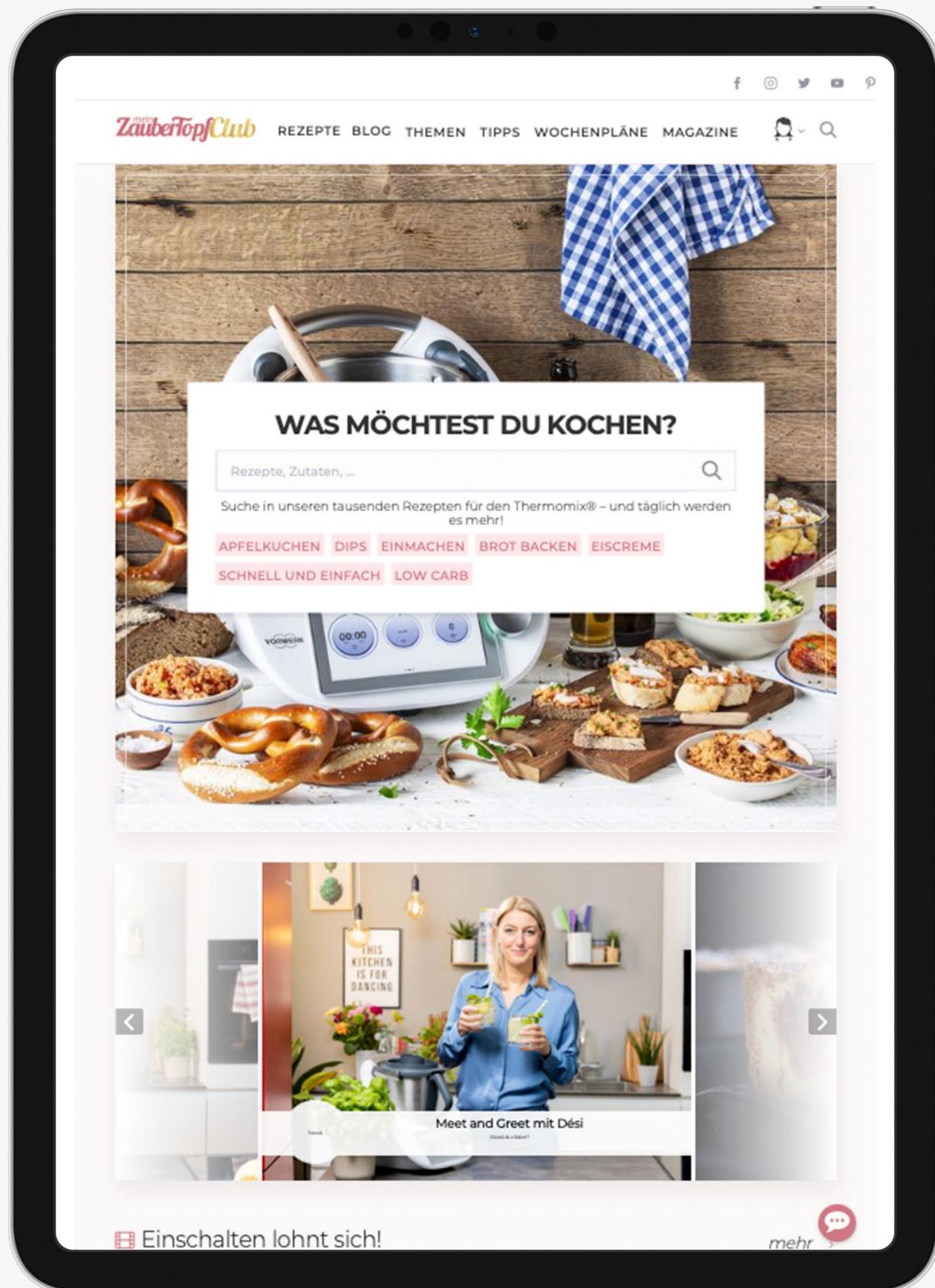
**g F**

**GRAMM FETT**

**g KH**

**GRAMM  
KOHLENHYDRATE**

Du wöchtestest noch mehr?



**Weitere Rezepte und Inspiration rund um den Thermomix® findest du hier:**

[www.zaubertopf-club.de](http://www.zaubertopf-club.de)

# IMPRESSUM

## **Verlag**

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel  
Tel. +49 431 200 766-0, Fax +49 431 20 07 66 50  
E-Mail: [info@zaubertopf.de](mailto:info@zaubertopf.de), [www.zaubertopf.de](http://www.zaubertopf.de)

## **Herausgeber**

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

## **Mitglied der Geschäftsleitung & Ltg. Marketing**

Wolfgang Pohl

## **Chefredakteurin/Teamleitung**

Vivien Koitka

## **Redaktion** ([redaktion@zaubertopf.de](mailto:redaktion@zaubertopf.de))

Hannah Hold, Katrin Neumann, Stefanie Nickel, Svenja Rudolf  
Druckmanagement: Nicole Neumann

## **Rezeptentwicklung**

Charlotte Heyn, Lukas Lotzing, Elisa Schilling, Vera Schubert

## **Grafik und Bildbearbeitung**

Stefanie Fecho, Jasmin Gäding, Nele Witt

## **Fotos**

Kathrin Knoll, Désirée Peikert

StockFood/ mona binner PHOTOGRAPHIE; / Nikolai Buroh;

iStock / Getty Images / Povareska; E+ / Getty Images / mphilips007;

Adobe Stock / Halfpoint

## **Abonnementbetreuung**

[abo@zaubertopf.de](mailto:abo@zaubertopf.de), Tel. +49 711 72 52 293,  
mein ZauberTopf Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

## **Urheberrecht**

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

## **Veröffentlichungen**

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

## **Haftungsausschluss**

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskiizen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

## **Datenschutz**

Jürgen Koch ([datenschutzanfrage@falkemedia.de](mailto:datenschutzanfrage@falkemedia.de)),  
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,  
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen monsieur cuisine, LandGenuss, So is(s)t Italien, NaturApotheke, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und Die 101 Besten.

© falkemedia, 2022 | [www.falkemedia.de](http://www.falkemedia.de)

## **Hinweis**

Bei Thermomix®, TM5® und Varoma® handelt es sich um eingetragene Marken von Vorwerk. Es bestehen keine geschäftlichen Beziehungen zu Vorwerk.

**falkemedia** <sup>■</sup>



