

## Storyboard zum Lernversuch 2: "Christstollen"

Die wichtigsten Schritte nach der Mehlauswahl

①

Die Fruchtemischung ist vorbereitet.  
Der Teig ist fest geknetet und bereit für seine erste Gare...



②

Nach zwei Stunden  
Gare den Teig  
ausrollen, die Früchte  
darübersteuen und das  
Ganze rouladenmäßig  
aufrollen...



③

Die Früchte von Hand  
vorsichtig einkneten.

Den Teig mit den  
einkneteten Früchten  
15 Minuten entspannen  
lassen...



④

Nach dem ersten Entspannen den Teig in zwei gleich große Teile teilen und rundwirken.

Es folgt eine weitere Viertelstunde Entspannungszeit...



⑤

Danach die Teiglinge einschlagen und mit dem Rollholz eine Mulde eingedrücken...



⑥

Die eine Hälfte der eingedrückten Teigstücke auf die andere überlappen und leicht flachdrücken.

Dann folgen 40 Minuten Stückgare und anschließend wird gebacken...



⑦

Vor dem Buttern evtl.  
verbrannte Rosinen  
ablesen.

Eine halbe Stunde  
ruhen lassen und dann  
die noch warmen  
Stollen mit flüssiger  
Butter bestreichen...



⑧

Anschließend mit der  
Zuckermischung  
bestreuen.

Dann müssen die  
Stollen reifen: In Folie  
eingehüllt etwa eine  
Woche "im kühlen  
Keller" oder so...



⑨

Dann kommt der große  
Augenblick:  
Stollen anschneiden  
und (endlich...)  
**probieren!**

