



Genuss
MEISTEREI
HEILIGENEICH

KURSUNTERLAGEN

AUS DER

WEIHNACHTSBÄCKEREI – TEIL III



Genuss
MEISTEREI
HEILIGENEICH

KURSUNTERLAGEN

Wir haben wieder
etwas angerichtet.

AUS DER
WEIHNACHTSBÄCKEREI

MIT KONDITORMEISTER GOTTFRIED KADLEC

Am 11.11.1989 eröffnete Konditormeister Gottfried Kadlec mit seiner Frau Waltraud Kadlec die Kaffee Konditorei Kadlec in Sieghartskirchen.

Die Kaffee Konditorei in Sieghartskirchen ist seitdem bis weit über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt.

„ICH MÖCHTE IM RAHMEN MEINER KURSE DIE LEIDENSCHAFT FÜR DAS HANDWERK DES KONDITORS WEITERGEBEN UND FREUE MICH, WENN ICH GETREU UNSEREM FIRKENMOTTO „STÜCK FÜR STÜCK - GAUMENGLÜCK“ ZEIGEN KANN, WIE VIEL GLÜCK MAN BEI EINEM GELUNGENEN BACKWERK EMPFINDEN KANN. NICHT NUR BEIM GENIEßEN, SONDERN SCHON WÄHREND DER VERARBEITUNG VON WERTVOLLEN LEBENSMITTELEN AUS DER REGION ZU KREATIVEN SÜßEN KÖSTLICHKEITEN KANN MAN PURES GLÜCK EMPFINDEN“. SO KONDITORMEISTER GOTTFRIED KADLEC.

HANDWERK KONDITOR:

Ein Konditor ist ein Handwerker, der sich auf die Erstellung von Feinbackwerk spezialisiert hat. Die Herstellung von Torten, Kuchen und Speiseeis gehört ebenso zu seinen Tätigkeiten, wie die von Teegebäck und Pralinen. Auch Dekorarbeiten aus Marzipan, Schokolade und Zucker sind das Spezialgebiet der Konditoren. Besonders beliebt ist das Handwerk des Konditors derzeit für die Herstellung von Motiv- & Festtagstorten. Als Maria Theresia die erste Zuckerbäckerin in Innsbruck zuließ, wurde das Handwerk Zuckerbäcker in Konditor umbenannt.



Genuss
KURSE
HEILIGENEICH

KUR SINHALTE

CHRISTSTOLLEN

FAKTEN

ZUTATEN

MISE EN PLACE

ZUBEREITUNG

Genuss KURSE

HEILIGENEICH

FAKTEN



DER CHRISTSTOLLEN



Er gehört zu Weihnachten, wie das Christkind oder der geschmückte Baum: Der Christstollen.

Wir zeigen dir, wie die weihnachtliche Kalorienbombe einfach gelingt und ihr was Großartiges für eure Liebsten anrichten könnt.

Der Christstollen ist ein bekanntes Wiener Weihnachtsgebäck mit langer Tradition. Bereits im 14. Jahrhundert wurden Stollen, ursprünglich „Christbrot“ genannt, aus Mehl, Hefe und Wasser zubereitet. Die Form des Stollens sollte an das eingewickelte Christkind erinnern.

Der Stollen galt eben als echtes Prestigegebäck. Klassische Zutaten wie Zucker, Rosinen, Mandeln und Gewürze waren früher Luxus. Im 15. Jahrhundert, kosteten drei Kilogramm Zucker so viel wie ein Rind.

Zurück zu den Kalorien. Heute wird oft vergessen, dass der Advent im Christentum eine Zeit des Fastens ist. Im Mittelalter war die Kirche strenger, Butter in der Vorweihnachtszeit tabu. Und so musste der Stollen früher ohne Butter auskommen. Wasser, Hefe, Mehl und Öl gelten daher als Ur-Zutaten.

In dem so genannten »Butterbrief« erlaubte Papst Innozenz VIII. 1491 aber schlussendlich die Verwendung von Butter für dieses großartige Weihnachtsgebäck.

Beim Verfeinern sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt - ob mit oder ohne Rosinen, oder mit Marzipan - wir sind schon gespannt wie du deinen Christstollen anrichtest!

Zeig uns deinen Christstollen mit dem Hashtag #genussmeisterei und mit etwas Glück gewinnst du eine Weihnachtsüberraschung der Genussmeisterei!

ZUTATEN

TEIG

140 g Mehl
46 g Germ
200 cl Milch

300 g Butter
40 g (2) Eigelb
60 g Staubzucker
10 g Salz
15 g Rum
560 g Mehl
15 g Vanillezucker (Vanillemark)
Zimt, Kardamon
Abrieb einer Zitrone

FRÜCHTEMISCHUNG:

140 g würfelig geschnittene Aranzini
140 g würfeliges Zitronat
Rum
240 g Rosinen
40 g geröstete, geschälte, gehackte Haselnüsse

MEHL

& vieles mehr:

LANGER MÜHLE
ATZENBRÜGG

Shop-Online:
lamuehla.at

SONSTIGES

300 g Marzipan
Flüssige Butter
Vanillezucker
Staubzucker

MILCH & BUTTER:

BIO-HOF PUMPLER
RUST

Verkauf ab Hof

DÖRROBST & NÜSSE:

GETREIDE GÜTSCHER
SIEGHARTSKIRCHEN

Shop-Online:
shop.muesli.at



Genuss
KURSE
HEILIGENEICH

EINKAUFLISTE



Genuss KURSE

HEILIGENEICH

MISE EN PLACE

Du möchtest mit Ordnung und mit Plan etwas in deiner Küche anrichten? Dann hilft dir die Vorbereitung einer perfekten Mise-en-place um dein Backerlebnis so richtig genießen zu können!

Gleich kann es los gehen - das brauchst du dazu:

INVENTAR:

Rührschüssel
Gefäß für Eiweiß
Kochlöffel
Messer
Brett
Nudelwalker
Topf
Pinsel
Sieb

ELEKTRO-GERÄTE:

Küchenwaage
Küchenmaschine

Wir arbeiten heute mit der Kenwood Chef XL Titanium

Backrohr

Wir arbeiten heute mit dem Kombigerät von Miele - DGC 7640



ZUBEREITUNG

CHRISTSTOLLEN

2 STOLLEN À CA. 1 KG

SCHRITT 1:

Aus Mehl, Germ und Milch und einer Prise Zucke ein Dampf bereiten und mit Mehl bestäuben.

Das reife Dampf mit Butter, Eigelb, Vanillezucker, Salz, Zimt, Kardamon und Mehl in der Küchenmaschine zusammenwirken und gut abarbeiten.

SCHRITT 2:

Früchtemischung: Aranzini und Zitronat in die mit Rum gebeizten Rosinen und Haselnüsse kurz in den Teig einarbeiten.

SCHRITT 3:

Die Arbeitsfläche mit Mehl stauben und den Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Teile teilen und schleifen. Mit Geschirrtuch zudecken und 5-10 Minuten gehen lassen.

SCHRITT 4:

Die Teige rechteckig so ausrollen, dass längsseits die Kanten dicker bleiben.

SCHRITT 5:

Marzipan zu zwei Rollen (je ca. 150 g) formen, in der Mitte des Teiges aufsetzen, den Stollen zusammenfalten und mit Stiel des Kochlöffels eindrücken.

SCHRITT 6:

Den Stollen aufgehen lassen, bis er etwa fast die Hälfte an Größe zugenommen hat.

SCHRITT 7:

Etwas Butter erwärmen, den Stollen mit flüssiger Butter anstreichen und bei 160 °C im vorgeheizten Backrohr mit etwas Dampf zirka 50 Minuten backen.

SCHRITT 5:

Nach dem Backen:

Noch heiß mehrmals mit flüssiger Butter bestreichen, mit Vanille-Staubzucker panieren und auskühlen lassen. Erkalte

nochmals mit Puderzucker besieben und in Frischhaltefolie verpackt, kühl aufbewahren.

TIPP:

Man kann den Stollen mit oder ohne Marzipanrolle backen. Für den besonderen Genuss kann man den Marzipan mit Orangenöl oder Rosenöl verfeinern.

POSTET EUREN CHRISTSTOLLEN MIT DEM HASHTAG #GENUSSMEISTEREI UND GEWINNT MIT EIN BISSCHEN GLÜCK EINE WEIHNACHTSÜBERRASCHUNG



UNSER TIPP:
SCHMECKT AM BESTEN
MIT EINEM
PREIS-GEKRÖNTEN EIERLÖKOR
VON MARTINA HÖFINGER
AUS OLLERN
IN DER HAND.
AB-HOF HÖFINGER

Genuss MEISTEREI

HEILIGENEICH

Wir freuen uns, dich bald persönlich
in der Genussmeisterei Heiligeneich
begrüßen zu dürfen!

Bis dahin - bleib gesund und folge uns
auf facebook & instagram
FB: diegenussmeisterei
Insta: #genussmeisterei

Bis bald,
der Anrichter

Wenn dir unser Kurs gefallen hat, freuen wir
uns über dein LIKE auf Social-Media und
über deine Google-Bewertung!

EP:Wejda

Elektro-Sanitär-Heizung
3452 Heiligeneich, Wiener Landstraße 15, Tel.: 02275/5291
www.elektro-wejda.at

Mein Service
macht den Unterschied.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

