

Gemeinsam -
aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

Klosterstuten

für goldene Absatzchancen

Himmlisch
soft und
super saftig!



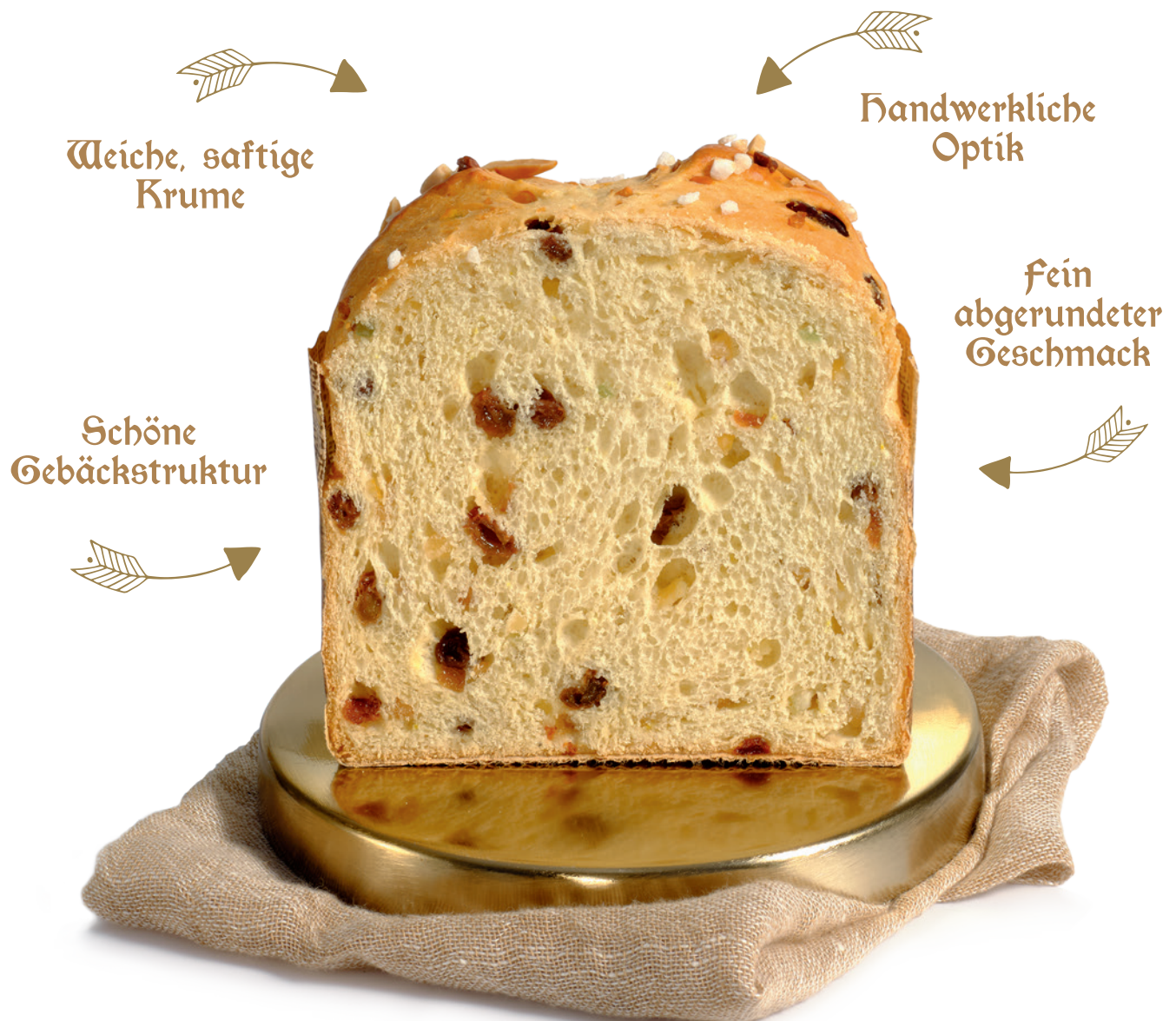
KLOSTERSTUTEN REZEPTE

UNWIDERSTEHLICH URSPRÜNGLICH

Erfolg mit Tradition

Hier kommt nostalgischer Genuss: unsere soften Klosterstollen aus feinem Hefeteig überzeugen Genießer jeder Art – ob mit süßen Schokostückchen, klassisch mit Rosinen oder mit Fruchtstückchen. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern Sie Ihre Kunden mit unvergleichlich ursprünglicher Gebäckgenuss.

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit einer himmlischen Kombination aus lockerem Hefeteig, genussvollen Zutaten und einer großen Portion Handwerklichkeit. Lassen Sie sich von unseren Klosterstutenrezepten inspirieren und bringen Sie den besonderen Hauch von Nostalgie in Ihre Filiale.



Rezept-Nr. 07811

Backzeit
30 Min.

Klosterstuten mit Früchten

STÜCKZAHL: 34

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	5.000 g
Meister Supra Hefeteig	1.000 g
Meister Goldback	600 g
Vollmilchpulver	250 g
Zucker	100 g
Hefe	250 g
Wasser, ca.	2.400 g
Früchtemischung:	
Rosinen	2.100 g
Mandeln, gehackt, geröstet	800 g
Zitronat	650 g
Orangeat	250 g
Rum	210 g
Gesamt	13.610 g

HERSTELLUNG

Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten.

Knetzeit:

im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen
ca. 7 Min. kneten
im Spiralknetter mit Steg: ca. 2 Min. mischen
ca. 5 Min. kneten

Teigtemperatur: 26–28 °C

Früchtemischung:

Die Rosinen waschen. Die angerösteten Mandeln mit 60 °C heißem Wasser übergießen und nach 10–15 Minuten Quellzeit das Wasser abgießen. Die Früchte mit den Mandeln und dem Rum mischen und über Nacht an einem warmen Ort abgedeckt ziehen lassen.

Die Stollen-Früchtemischung am Ende der Knetzeit unter den Hefeteig laufen lassen.

Teigruhe: ca. 20 Min.

Nach der Teigruhe zu Stücken à 400 g abwägen, rundwirken und in die **Backform „Domkuchen“ midi** einlegen. Bei guter 1/2 Gare mit Eistreiche absprühen, einschneiden und **bei 3/4 Gare mit offenem Zug abbacken**.

Backtemperatur

190 °C (50 °C unter der
Temp. für Brötchen)





Rezept-Nr. 07809

Backzeit
30 Min.



Klosterstuten „Schoko“

STÜCKZAHL: 32

ZUTATEN	GEWICHT
Weizenmehl Type 550	5.000 g
Meister Supra Hefeteig	1.000 g
Meister Goldback	600 g
Vollmilchpulver	250 g
Zucker	100 g
Hefe	250 g
Wasser, ca.	2.400 g
Dark Chocolate Chunks	1.700 g
Gesamt	11.300 g

HERSTELLUNG

Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten.

Knetzeit:

im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen
ca. 7 Min. kneten

im Spiralknetter mit Steg: ca. 2 Min. mischen
ca. 5 Min. kneten

Teigtemperatur: 26–28 °C

Die **Dark Chocolate Chunks** am Ende der Knetzeit unter den Hefeteig laufen lassen.

Teigruhe: ca. 20 Min.

Nach der Teigruhe zu Stücken à 350 g abwiegen, rundwirken und in die **Backform „Domkuchen“ midi** einlegen.

Bei guter 1/2 Gare mit Eistreiche absprühen, einschneiden und bei **3/4 Gare mit offenem Zug** abbacken.

Backtemperatur 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Rezept-Nr. 07810

Backzeit
20 Min.



Klosterstuten „Cranberry-Schoko“

STÜCKZAHL: 32

ZUTATEN	GEWICHT	HERSTELLUNG
Weizenmehl Type 550	5.000 g	Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefeteig verarbeiten. Knetzeit: im Spiralknetter: im Spiralknetter mit Steg: ca. 2 Min. mischen ca. 2 Min. mischen ca. 7 Min. kneten ca. 5 Min. kneten Teigtemperatur: 26 - 28 °C
Meister Supra Hefeteig	1.000 g	
Meister Goldback	600 g	
Vollmilchpulver	250 g	
Zucker	100 g	
Hefe	250 g	
Wasser, ca.	2.400 g	
Cranberries	855 g	Die Cranberries und die Milk Chocolate Chunks am Ende der Knetzeit unter den Hefeteig laufen lassen. Teigruhe: ca. 20 Min. Nach der Teigruhe zu Stücken à 350 g abwägen, rundwirken und in die Backform „Domkuchen“ midi einlegen. Bei guter 1/2 Gare mit Eistreiche absprühen, einschneiden und bei 3/4 Gare mit offenem Zug abbacken.
Milk Chocolate Chunks	855 g	
Gesamt	11.310 g	
Backtemperatur		190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)



REICH AN AUFMERKSAMKEIT

Werbemittel für Ihre Erfolgsgeschichte

Mit wirkungsvollen Werbemitteln kommt niemand an Ihren Klosterstuten vorbei. Das einladende Plakat lockt Kunden in Ihre Filiale und die prachtvolle Backform ist ein attraktives Gewand für Ihre Stuten. So machen Sie die Klosterstuten zum Herzstück in Ihrer Theke!



Social Media Vorlagen



Couponkarte 10,5 × 21,0 cm



Plakat DIN A1
zwei Motive zur Auswahl

Backform „Domkuchen“ midi
ca. Ø 11 cm, H 8,5 cm
VE: 200 St. | Art.-Nr. 03207
60 Min. bei max. 200° C

Im **Service-Club** bestellen:
T 0421 3502-860 | F 0421 3502-611
www.service-club.de



**Das Bäcker
Werbeportal**

Die **Social Media Vorlagen**,
Couponkarte sowie die **Plakate**
mit Ihrem eigenen Logo erhalten
Sie im Bäcker-Werbeportal.
Weitere Informationen finden
Sie hier:
www.baecker-werbeportal.de

Unser Produkt

Produktname	Beschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Supra-Hefeteig	Pulver-Konzentrat (20 %) für die Herstellung von Hefeteiggebäcken und Butterhefeteiggebäcken.	89381	20 %	25 kg Sack

Fachliche Hotline Feinback: Tel. 0800 418 418-1 (freecall) | hotline.feinback@csmingredients.com