



## STOLLEN À LA AURÉLIE

Ich habe vor langer Zeit mit einer Freundin den ganzen Nachmittag einen echten Dresdner Stollen zubereitet. Es war sehr lang, kompliziert und sehr sehr sehr fettig. Es gab Butter .. viel Butter und sogar Schmalz in dem Teig. Ganz viel kandiertes Obst, in Rum eingeweichte Rosinen... viele viele Zutaten und ein dickes Stück Marzipan.

**Fazit:** Deutsche Kuchen sind nicht immer einfach, da steckt auch ordentlich Arbeit darin! An sich ist der Stollen ein Hefengebäck, mit vielen kleinen „Extras“ im Teig, eine cremige Füllung ... das Ganze wird mit Butter übergossen und reichlich Puderzucker.

Ich muss zugestehen, dass trotz der ganzen Anstrengung, der Stollen nicht mein Lieblingskuchen geworden ist, sorry. Es liegt vor allem daran, dass ich Rosinen, Orangeat und Zitronat nicht gerne esse. Ich habe also die Idee gehabt, meine eigene Version des Stollens zu machen.

Das Prinzip ist einfach zu gut, um es nicht abzuwandeln. Also statt Orangeat und Zitronat, habe ich kandierte Orangenschalen ([Rezept hier](#)), kandierte Melonen, Orangen und Zitronen Zesten genommen, dazu Orangenblütenwasser und als Füllung „Calisson Paste“ statt Marzipan genommen. Wenn es noch dazu gepasst hätte, hätte ich noch Schokoladenstückchen gegeben statt Rosinen, aber das wäre zu viel gewesen.

Also hier findet ihr meine französische Version von dem Stollen, zwischen Brioche de Noel und der Deutsche Tradition. Ja ich weiß, es ist fast ein Sakrileg, aber wer mich kennt, wird es mir verzeihen ? das Ergebnis war echt sehr sehr lecker. Unser provenzalische Stollen ist so groß geworden (fast zu groß), dass wir noch für die nächsten Tagen was übrig haben.

**Hinweis:** ich backe diese Stollen „frisch“ für Weihnachten, oder am Adventssonntag. Und wir genießen es direkt. Ich lasse es nicht wie „normale“ Stollen alt werden. Man kann es aber super einfrieren! ?

### Zutaten für 1 Riesen Stollen:

500 g Mehl ( Typ 405, aber man könnte es auch mit T65 probieren), 50 g Zucker, 60 g Butter, 150 g Calisson Paste (Marzipan geht natürlich auch), 50 ml Orangenblütenwasser, 200 ml Milch, 1 Ei , 1 Hefe Würfel, 100 g kandierte Orangenschalen, 50 g kandierte Zitronen, 200 g kandierte Melonen, Zesten von 1 Orangen und 2 Zitronen.

**Füllung:** 250 g Calisson Paste

**Überguss:** 125 g Butter, 150 g Puderzucker

#### 1- Der Teig:

Das Orangeblütenwasser mit der Milch mischen und darin den Hefewürfel zerbröseln und mischen.

... in einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker geben, das Ei dazu tun, anfangen zu rühren und dann die „Milch-Hefe“ Mischung geben.... rühren ... die 60 g Butter eingeben und rühren...

Dann die 150 g Calissons Paste in kleinen Stückchen mit in den Teig geben ....

... und kneten bis die Schüssel sauber ist und der Teig schön elastisch wird.... Den Teig jetzt 1 Stunde gehen lassen...

Die Melonen klein schneiden ... die Zesten abkratzen .....

Die kandierte Melone, Orangenschalen, kandierte Zitronen und Zesten mit in dem Teig einarbeiten. In der Mitte des Teigs die Calissons Paste plazieren und die typische Falte an der Seite des Teigs machen.

[Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an](#)

Provenzalisches Stollen à la Aurélie ? da ich keine Rosinen und co mag , habe ich meine eigene Stollen Rezept gemacht ! Mit orangenblüten Wasser , kandierte Melonen und Orangen ... und in der Mitte Calisson Paste ! Très gourmand ?? ich weiß, dass es quasi ein Sakrileg ist, aber es war gelungen ? und der Kameramann war wieder mein Sohn ?? #stollen #alafrancaise #briochedenoel #calisson #weihnachtsbäckerei #adventsbacken

Ein Beitrag geteilt von [Aurélie Bastian \(@franzoesischkochen\)](#) am Dez 8, 2019 um 6:41 PST

Und den fertigen Teig auf einer Backunterlage legen, 15 Minuten gehen lassen. Den Stollen dann 25-30 Minuten backen bei 180°C Umluft.

**3-** Wenn der Stollen noch ein bisschen warm ist, mit geschmolzener Butter pinseln (oder direkt eintauchen) .....

..... und mit Puderzucker bestreuen...

und so sieht er dann aus !

Der provenzalische Stollen direkt essen oder ein bisschen „ziehen lassen“ ....

**Ich wünsche euch noch einen wunderschönen 2. Advent und leckere Stunden mit eurer Familie und Freunden.**

**BISOUS**

---

**Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen**



**FRANZOESISCHKOCHEN**

© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/stollen-a-la-aurelie/>