



Saisonaler Auftritt: Von den köstlichen Butterstollen gehen vor Weihnachten Tausende über den Tresen.

## AUFTRITT FÜR GUTE BUTTER

Traditionelles Handwerk, beste Rohstoffe und ausreichend Zeit für die Teigreife: Seit mehr als 40 Jahren versorgt die Stadtbäckerei Klausberger ihre Kunden an den Standorten Eutin und Malente mit Brot, Brötchen und Co. Bei unserem Besuch Mitte Oktober zog der erste Duft nach Advent durch die Backstube.

**Stadtbäckerei Klausberger**  
 Albert Mahlstedt Straße 65  
 23701 Eutin  
 Tel. 04521 - 784 23  
[www.klausberger.de](http://www.klausberger.de)

„Bloß nicht an der Butter sparen!“ Diesen Rat gab schon die Großmutter. Und klar, dass die namensgebende Zutat im klassischen Butterstollen eine wichtige (Geschmacks-)Rolle spielt. Neben Zucker, Mandeln, Trockenfrüchten und einigem mehr, versteht sich. Für Jana Klausberger, die in dritter Generation gemeinsam mit ihrem Partner Cléa und ihrem Bruder Peer künftig die familieneigene Bäckerei führen wird, ist bei der Zubereitung eines guten Stollens neben ausreichend Geduld und Zeit vor allem eines wichtig: „Wenn du mit nur wenigen geschmacksgebenden Zutaten arbeitest, muss die Qualität der Produkte stimmen.“ Gerade in den aktuellen Zeiten hat das seinen Preis, was am Ende wohl auch die Kunden am Verkaufstresen der Eutiner Traditionsbäckerei werden spüren müssen. „Die Preise für Mehl, Hefe, Butter und Zucker haben sich fast verdoppelt, auch weil ihre Herstellung so energieintensiv ist“, stellt Jana Klausberger fest. „Gerade deswegen gehen wir als Bäckerei besonders achtsam mit unseren Rohstoffen um.“ Neben Honigkuchen, der erklärte Favorit von Jana Klausberger: („Den llliebe ich!“), Gewürz- und Baumkuchen sowie zahlreichen Sorten an Keksen hat die Bäckerei Marzipan-, Nuss-, Mohn- sowie den klassischen Butterstollen im Angebot. Davon gehen in der Zeit vor Weihnachten Tausende über den Tresen. Der Betrieb ist der letzte Bäcker in Eutin, der noch vor Ort backt. Noch in den 1970er-Jahren, als die Großeltern von Jana Klausberger anfangen, gab es zehn Backstuben in der Stadt. Während die junge Bäckermeisterin erzählt, wiegt sie Stollenteigstücke zu jeweils etwas über einem Kilo ab – die erste Charge Butterstollen in diesem Jahr, für unseren Termin extra um zwei Wochen vorgezogen. Das, was gleich in die Backformen und anschließend in den Ofen kommt, ist übrigens preisgekrönt. Gleich mehrmals räumten die Klausbergers mit ihren Stollen sowohl bei der Stollenprüfung der Bäckerinnung als auch bei Verbrauchertests Bestnoten ab. „Wir backen nach alten Familienrezepten“, erzählt Seniorchef Hans-Peter Klausberger. Wer den traditionellen Klausberger-Butterstollen zu Hause nachbacken möchte, für den hat Jana Klausberger Tipps zur Aufbewahrung. „Dadurch, dass der Stollen nach dem Backen mit flüssiger Butter eingestrichen, gezeichnet und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreut wird, ist er gut konserviert“, erklärt sie. „Am besten schlägt man ihn in ein Tuch ein und bewahrt ihn kühl und trocken in der Speisekammer auf. Dann hält er drei bis vier Monate.“ Bleibt nur eine Frage: Wer schafft es, einen köstlichen Stollen nicht bis spätestens Weihnachten aufzufuttern?





## Butterstollen der Stadtbäckerei Klausberger



### ZUTATEN für 1 Stollen (1 kg)

#### Quellstück 1

230 g Sultaninen  
25 g Rum

#### Quellstück 2

85 g Mandelstifte  
30 g Wasser

#### Vorteig

145 g Weizenmehl, Type 550  
85 g Wasser, handwarm  
30 g Hefe

#### Hauptteig

145 g Weizenmehl, Type 550  
40 g Zucker  
30 g Marzipan  
3 g Salz  
1 Vanilleschote, Mark  
1 Bio-Zitrone, Abrieb  
145 g Butter  
70 g Zitronat  
30 g Orangeat

#### Fertigstellen

100 g Butter, geschmolzen  
100 g Zucker  
Puderzucker

### ZUBEREITUNG

#### Quellstück 1

Zwei Tage vor dem Backtag die Sultaninen im Rum einweichen lassen.

#### Quellstück 2

Einen Tag vor dem Backtag die Mandelstifte im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa zehn Minuten rösten. Anschließend in einer Schüssel mit dem Wasser ablöschen.

#### Vorteig

Die Zutaten so lange verkneten, bis ein Teig zusammenkommt (muss noch nicht glatt sein). 30 bis 45 Minuten warm gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben.

#### Hauptteig

Den Vorteig mit Mehl, Zucker, Marzipan, Salz, Vanille und Zitrone zu einem glatten Teig verkneten. Butter erst am Ende unterkneten, so kann sich das Klebegerüst besser entwickeln. Den Teig so lange kneten, bis er sich dünn ausziehen lässt. Dann Zitronat, Orangeat und Mandelstifte unterkneten. Rumrosinen erst ganz zum Ende vorsichtig einkneten, damit sie

nicht zerdrückt werden. Den fertigen Teig 15 Minuten entspannen lassen. Währenddessen die Stollenform fetten.

Den Teig erst rund formen, dann lang rollen und fest in die Form drücken. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den fertigen Teig etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, das Volumen sollte sich etwas vergrößert haben. Die Backform auf ein Backblech mit Backpapier stürzen, sodass die Stollenform zur Haube wird. Den Stollen etwa 45 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen sehr variieren. Er sollte goldbraun sein. Wer ein Küchenthermometer hat, kann die Kerntemperatur messen (96 °C).

#### Fertigstellen

Direkt nach dem Backen den Stollen von allen Seiten mit geschmolzener Butter einstreichen und in Zucker wälzen. Am nächsten Tag mit Puderzucker bestäuben.