

Muscat de Noël?

Das heißt - frei übersetzt -
"Muscat-Wein zur Weihnachtszeit".

Ein süßer Hochgenuss mit einer langen
Tradition im südfranzösischen Roussillon.

Schon im 14. Jahrhundert bestellte der Königs-
hof von Barcelona für die Weihnachtszeit im
Roussillon den frischen Muscat de Rivesaltes -
den Vin Doux Naturel (natürlicher Süßwein)
aus den weißen Rebsorten Muscat à petit grain
und Muscat d'Alexandrie, sehr früh gelesen
und so vinifiziert, daß die natürliche Süße der
vollreifen Trauben im Wein verbleibt. Durch
die Vermeidung jeglichen Kontakts mit
Sauerstoff werden vielfältige, frische Aromen
erhalten, die von Zitrusfrüchten über weiße
Pfirsiche, Pfefferminze bis hin zu exotischen Früch-
ten reichen.



Paßt dazu nicht ein Christ-
stollen mit seinen exoti-
schen Gewürzmischun-
gen?

Versuchen Sie's selbst!

Wenn Sie mehr über den
"Muscat de Noël" und über
das Weinbaugebiet Roussillon
und seine Weine erfahren
möchten, wenden Sie sich
bitte an das Informationsbüro.



Weitere Informationen bei: Weine aus dem Roussillon - Informationsbüro Reiner Witte, Hermann-Löns-Str. 136
D-51469 Bergisch Gladbach, Tel. 02202/459788, Fax 02202/45709, reiner.witte@t-online.de

Muscat de Noël



Christstollen "Roussillon"

Ein Rezept vom Konditorenweltmeister

Die große Rezeptreihe zum Sammeln



Christstollen "Roussillon"



das klassische Weihnachtsgebäck - einmal anders - nach südfranzösischer Art,
entwickelt vom

Weltmeister der Konditoren

Bernd Siefert, Michelstadt/Odenwald

passend zu "Muscat de Noël" (Weihnachts-Muscat), dem aromareichen
Weingenuß aus dem südfranzösischen Weinbaugebiet Roussillon.



Und so wird's gemacht:

100 gr Dörr-Birnen
100 gr Dörr-Aprikosen
50 gr Korinthen
30 gr Pinienkerne
30 gr Pistazienkerne
100 ml Muscat de Noël (Süßwein)
.....alles mischen und einen Tag
.....durchziehen lassen.

Vorteig:

25 gr frische Hefeund
25 gr Honigin
50 ml Milchauflösen und mit
100 gr Mehl (Type 505)zu einem festen Teig verkneten,
.....an einem kühlen Ort abgedeckt gehen
.....lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Hauptteig:

105 gr Butter
50 gr Marzipan-Rohmasse
100 gr Mehl
5 ml Stollengewürz (Fertigmischung)
oder statt der Fertigmischung:
.....1 gr Kardamom
.....2 gr Zimt
.....1 gr Nelke
.....1 gr Piment
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
Mark einer halben Vanilleschote

Die Zutaten des Hauptteiges mit dem Vorteig zu einem glatten Teig
verkneten.

Danach die eingeweichten, abgetropften Früchte locker unter den
Teig arbeiten, eine Kugel daraus formen und an einem warmen Ort
zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Danach dem Stollen seine klassische Form geben und nochmals
20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Minuten anbacken und
bei 180°C ca. 45 Minuten fertigbacken.

Sofort nach dem Backen den Stollen mit 200 gr flüssiger Butter
zweimal bestreichen, in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker abpudern.

In Aluminiumfolie bei ca. 10°C aufbewahren.

