



original WIENER Stollen



Zubereitung

Masse: Schlagobers aufkochen, Kochschokolade zerhacken und mit Zucker und Nüssen hinzugeben, Oblaten stückchenweise einbrocken, die Masse in Rehrücken-Form streichen und kalt stellen,

Glasur: Kochschokolade in einem Wasserbad zerlassen und raumwarme Butter zurühren, gestürzten Stollen auf ein Gitter legen und mit der Glasur übergießen

Zutaten

Masse:

- 2 lt Schlagobers
- 2 kg Kochschokolade
- 1,2 kg Nüsse geröstet und gemalen
- 1,5 kg Zucker
- 6 Pkg. Wiener Oblaten (ca. 1 kg)

Glasur (optional):

- 200 g Kochschokolade
- 150 g Butter



original WIENER Waldstollen



Zubereitung

Masse: Schlagobers aufkochen, Kochschokolade zerhacken und mit Zucker und Nüssen hinzugeben, Oblaten stückchenweise einbrocken, die Masse in Rehrücken-Form streichen und kalt stellen,

Glasur: Kochschokolade in einem Wasserbad zerlassen und raumwarme Butter zurühren, gestürzten Stollen auf ein Gitter legen und mit der Glasur übergießen

Zutaten

Masse:
2 lt Schlagobers
2 kg Kochschokolade
1,2 kg Nüsse geröstet und gemalen
1,5 kg Zucker
6 Pkg. Wiener Oblaten (ca. 1 kg)

Glasur (optional):
200 g Kochschokolade
150 g Butter