

## VORRUNDE: GEELINK / ENGELBRECHT / BRAAKER MÜHLE

Platz 1 Geelink Durch den Kristallzucker außen rum ergab sich ein interessantes Kaugefühl, wobei der Stollen hätte minimal saftiger sein können Platz 2 Braaker Mühle Der Stollen war sehr saftig, das Stück fiel jedoch auf dem Weg zum Teller schon auseinander. Insgesamt fand ich den Geschmack aber sehr vanillig und andere Gewürze kamen nicht bzw. nur sehr schwach zum Vorschein Platz 3 Engelbrecht Der Stollen war sehr trocken und für meinen Geschmack hätte er würziger sein dürfen. Jedoch ist aufgefallen, dass er mit Liebe verpackt war und die Fotm auch dem typischen Stollen am meisten ähnelte Ich erkläre hiermit brotal ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Geelink Der Stollen ist ausgesprochen locker und leicht, keine Schwere. Er hat einen angenehmen und frischen, gar puren Duft, die Qualität der Zutaten erscheint mir sehr hoch. Auch optisch sieht das ganze handgemacht und wie aus Omas Backstube aus, herzlich verpackt. Das Orangeat hat absolut nichts "knorpeliges" sondern meiner Meinung nach eine sehr gute Qualität. Der Zucker knuspert lecker. Platz 2 Stadtbäckerei Engelbrecht Solider, guter Stollen wie man ihn kennt. Optisch wie aus dem Bilder-Buch und geschmackvoll wie man ihn kennt. Er hat eine eher kompakte Struktur und man merkt leicht die Hefe geschmacklich. Guter Zuckermantel, gerade richtig viele Trockenfrüchte Mir persönlich fehlt ein bisschen eine persönliche Note. Er ist mir fast "zu perfekt". Platz 3 Braaker Mühle Guter Stollen, saftig und bestimmt lange frisch. Außergewöhnliche dicke und saftige Trockenfrüchte, das ist gut. Für meinen Geschmack etwas zu butterig außen drum, ich fand ihn von außen zu schmierig, bin aber auch keine Butterliebhaberin - da ist meiner Meinung nach weniger mehr. Ich erkläre hiermit brotal ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Geelink+ schmeckt außergewöhnlich buttrig+ im Vergleich zu den anderen weniger Rosinen, aber trotzdem überhaupt+ nicht trocken ich mag den Kristallzucker außen, der wirkt natürlicher+ und schmeckt besser als reiner süßer Schnee nicht zu süß, so kommen+ die Gewürze besser zur Geltung, hat definitiv einen individuellen+ Geschmack mit Wiedererkennungswert lässt sich sehr gut in Scheiben+ schneiden, da die Schnittfläche größer ist als z.B. bei der Braaker+ Mühle, die Rosinen aber kleiner und weniger schöne Form und Größe,+ sieht sehr nach „echtem Handwerk“ aus-irgendein Gewürz ist mir persönlich ein bisschen zu dominant, ich würde auf Kardamom tippen? Platz 2 Braaker Mühle Wirklich seeehr knapp dahinter!+ ich mag Marzipan :-)+ geschmacklich der Favorit+ die Rosinen sind lecker eingelegt, angenehm süß und nicht so+ „verbrannt“ schwarz sehr saftig, erinnert eher an Kuchen als an+ Stollen (ob Letzteres eher positiv oder negativ ist, muss eure+ Bäckerehre entscheiden :-D)- große Rosinen und geringer Durchmesser machen den Stollen bröselig beim Schneiden, man bekommt nur schwer Scheiben geschnitten- die Marzipandecke ist eine pfiffige Idee (darf man das eigentlich in einem Butterstollenwettbewerb? :-D), aber die Verpackung passt nicht dazu. Der Stollen klebt von innen in der Tüte und durch die Kombination mit dem Zucker bildet sich Feuchtigkeit. Wenn man den Stollen aus der Tüte nimmt, bleibt ein Teil des Marzipans von innen an der Tüte kleben und der andere Teil an den eigenen Händen.- frei geschobene Stollen sehen immer etwas handgemachter und individueller aus, die Verwendung der Backform lässt den Stollen leider (von außen!) aussehen wie ein Industrieprodukt Hier im Formular fehlt noch ein allgemeines Kommentarfeld zum Dasein als Stollentesterin, deshalb schreibe ich es einfach mal hier mit rein:+ erstmal Danke für die Aufnahme in die Stollentesterjury :-) ich habe meine Küchenmannschaft mit eingebunden und probieren und abstimmen lassen. Die Kommentare und das Ranking ist aus dem allgemeinen Feedback zusammengestellt.- es wäre aber großartig, wenn ihr die Pakete nächstes Mal mit etwas Füllmaterial polstern könntet, die Stollen kamen zum Teil ziemlich ramponiert bei mir an- und eine kurze Nachricht zum Versand wäre auch super, bzw. einfach nur eine Versandbestätigung. Dann kann man sich zeitlich drauf einstellen, eventuell das Paket auch direkt umleiten. Mein Paket war ein paar mehr Tage unterwegs und hat verschiedene Abholstationen gesehen bis ich es in den Händen halten konnte. Bei euch abholen wäre auf jeden Fall einfacher gewesen ;-)) Platz 3 Engelbrecht+ das schönste Schnittbild, bröseln nicht, kann man sehr gut in+ gleichmäßige Scheiben schneiden schmeckt klassisch wie der, den meine+ Oma früher gebacken hat (und dass ich hier meine Oma auf den dritten+ Platz verweise, zeigt wie nah beieinander alle Stollen im Ranking+ liegen...)- mir sind die Rosinen zu dunkel und zu bitter- keine individuelle Gewürznote, erfüllt geschmacklich die Erwartung an einen Stollen, hat aber keinen großen Wiedererkennungswert- mir fehlt das Knirschen von Zucker außen, eine Kombi aus süßem Schnee und Kristallzucker mag ich lieber. Nur süßer Schnee wirkt immer etwas künstlich. Ich erkläre hiermit brotal ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Braaker Mühle Die Form ist gut gelungen. 9/10 Die "Kruste" war zu feucht/butterig, man konnte nicht wie klassisch bei Stollen in weiß den Puderzucker sehen. 3/10 Die Rosinen waren schön feucht, nicht zu groß und sehr lecker, der Teig zwar nicht ganz so feucht aber die leckeren Rosinen haben dies wieder ausgeglichen. 9/10 Geschmacklich sehr lecker, von den drei Stollen knapp der Beste. 9/10 Würde die "Kruste" besser sein, dann perfekt!! Platz 2 Bäckerei Engelbrecht Die Form ist gut, sehr groß und breit. 7/10 Die "Kruste" war schön weiß und dick und Puderzucker-ig. 8/10 Die Rosinen waren sehr groß, sie waren zwar lecker eingelegt und schön feucht (8/10), jedoch an der Zahl zu viele. Man hatte fast nur Rosinen im Mund, dadurch keine richtige Chance den Teig zu schmecken. Teig durch die vielen Rosinen sehr feucht aber lecker. 7/10 Knapper zweiter Platz, weniger Rosinen oder kleinere, dann würden diese den Stollen nicht so "overpowern". Platz 3 Bäckerei Geelink (Unschön verpackt) Gute Größe, Form sehr platt. 7/10 "Kruste" zwar war okay und sichtbar weiß, jedoch eher Zucker-ig statt Puderzucker-ig. 5/10 Recht wenige Rosinen, diese nicht so schön eingelegt und feucht sondern trocken. Der Teig auch sehr trocken, wenn auch Geschmacklich lecker. 4/10 (Wäre ein guter "nordischer" Stollen wo man eben Butter braucht um diesen nicht trocken zu genießen.) Ich erkläre hiermit brotal ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Braaker Mühle Geschmacklich war der Stuten richtig top, man schmeckte leicht das Marzipan, Mandeln und Orangeat, aber auch nicht störend wie sonst beim Orangeat (super Konsistenz). Er war schön saftig, vermutlich durch die hohe Rosinendichte. Geschmacklich super, allerdings führten die vielen Rosinen irgendwie auch dazu, dass der Stollen schnell auseinanderfiel, beeinflusst die Stabilität der Stollenscheibe. Lecker war, dass der Zucker so geknuspert hat, aber auch hier als kleines Manko der Stollen war von außen etwas zu klebrig. Für uns aber der Gewinner der drei Stollen, die Braaker Mühle! Leider hatten wir den Stollen von Bäckerei Dick nicht im Paket, den hätte ich gerne mal probiert nachdem er bislang immer gewonnen hat, aber wir noch nie probieren konnten als Vergleich. :) Platz 2 Geelink War schön saftig, lecker waren die Rumrosinen. Weil die so lecker und präsent waren, kamen leider die anderen Gewürze/Aromen nicht so gut zur Geltung. Ich kann hier gar nicht sagen, was da noch alles drin war, z. B. Mandeln, Gewürze oder Marzipan. Bei dem Stollen war aber die Konsistenz am besten, schön fest. Platz 3 Engelbrecht Der Stollen war uns viel zu süß, der Zucker war sehr dominant. Die Konsistenz war recht bröselig. Vom Zucker abgesehen war der Stollen gut, schlägt aber leider nicht die anderen beiden. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Braaker Mühle Die Konsistenz des Braaker Mühle Stollens hat einfach überzeugt. Der Stollen ist kompakt, aber nicht schwer im Teig. Geschmacklich überzeugt der Stollen mit feinem Buttergeschmack. Der Puderzucker ist mit Butter verfeinert, dies zeigt sich in einem sehr sauberen Anschnitt des Stollens. Besonders mochte ich die Größe des Stollens, die Scheiben sind nach dem Anschnitt in mundgerechte Stücke geschnitten. Optisch hätte ich mir noch dunkle Rosinen gewünscht. Die Verpackung hat mir außerdem von allen drei Stollen am besten gefallen, diese wirkte durch die Banderole sehr hochwertig. Zudem war die Verpackung aufgrund der Klammer wiederverschließbar. Platz 2 Engelbrecht Der Stollen von Engelbrecht ist auf Platz 2 gelandet, der Puderzucker, wie man es kennt lose obendrauf. Beim anschnitt zerbröselte dieser und hinterlässt unschöne Stückchen auf den Scheiben. Geschmacklich ist der Stollen gut gewesen, optisch haben wir besonders gut die dunklen Rosinen gefallen. Die Konsistenz war luftig, die Scheiben nach dem anschnitt, sehr groß, wie man es von einem Stollen kennt. Die Verpackung hat mir gut gefallen, jedoch war diese schwierig zu öffnen und nicht wiederverschließbar. Platz 3 Geelink Dieser Stollen hat uns leider gar nicht geschmeckt. Ein nicht definierbarer Eigengeschmack, der Teig erinnert an einen Brotteig. Der Puderzucker auf dem Stollen war zusätzlich mit purem Kristallzucker überzogen, dieser knirschte beim Verzehr und war sehr irritierend. Auch war die Verpackung des Stollens nicht sehr ansprechend. Dieser war auf einem Pappteller mit Papierserviette präsentiert und in Cellophan mit Tesafilm eingeschlagen. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Geelink Schön zuckrig aber nicht zu süß. Für uns der perfekte Stollen. Tolle Gewürze. Lockere Konsistenz. Platz 2 Bäckerei Braaker Mühle Sehr süß und buttrig. Die Süße war uns zu viel, deshalb nur Platz 2. Sehr saftig, leckerer Rum (?) Geschmack. Platz 3 Bäckerei Engelbrecht Nicht süß genug für unseren Geschmack. Insgesamt etwas langweilig. Ist aber auch ein leckerer Stollen! Die drei lagen am Ende alle dicht beieinander und die Entscheidung war nicht leicht. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Engelbrecht - Der Form des Stollen ist perfekt - gute Schnittfähigkeit - optimal die Farbe/Bräunung - gleichmäßige Verteilung der saftigen Rosinen & restlichen Zutaten - Teig optisch geschmeidig & im Mund 😊😊😊 - Puderzucker gleichmäßig 🍪 - schmeckt mit oder ohne Butter einfach super Platz 2 Bäckerei Braaker Mühle - Stollen Form gut - bröselte beim schneiden, Teig sehr weich - Farbe sehr blass - da der Stollen der kleinste war, ist die Gleichmäßigkeit der Zutaten nicht optimal & gefühlt auch weniger. - schmeckt mit oder ohne Butter - beim bestreichen mit Butter zerbröselte die Scheibe - Puderzucker war früh aufgetragen, daher sehr klebrig - geschmacklich aber 😊😊😊 Platz 3 Bäckerei Geelink - Stollen Form super - der Teig fester & etwas trocken im Geschmack / gute Schiffstichtigkeit - Farbe / Bräunung okay - gute Verteilung der Zutaten, aber Rosinen nicht so saftig wie bei den beiden Stollen zuvor - schmeckt mir nur mit Butter / da merkt man wieder das Fett eine Geschmacksträger ist 😊 - Puderzucker zu viel Kristalle - geschmacklich 😊😊 Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Braaker Mühle Ich habe beim ersten Biss sofort festgestellt: hmmm! Ist der saftig! Sogar die Rosinen haben mir geschmeckt! (die puhle ich üblicherweise aus anderen Gebäcken heraus 😊). Die kleinen Stückchen der kandierten Früchte haben einen tollen Knack gegeben. Ja, er fällt leicht auseinander, aber das nehme ich für den Geschmack sehr gerne in Kauf! Dieser Butterstollen zeigt mir: Stollen kann so richtig gut schmecken! Darüber hinaus war er auch ansprechend verpackt. Ich hab nur eine Kritik: ich brauche mehr davon 😊 Platz 2 Engelbrecht Dieser Stollen hat einen hübschen Anschnitt, ist fester als der der Braaker Mühle und dadurch auch etwas leichter von der Hand in den Mund zu transportieren. Aber er ist auch etwas trockener. Die Rosinen haben eine leichte Bitternote und sind mir persönlich etwas zu fest im Biss. Insgesamt schmeckt er mir aber gut: ich würde ihn nicht ablehnen, wenn man ihn mir zum Tee anböte. Hübsch und ansprechend verpackt war er auch. Platz 3 Geelink Hier stimmt aus meiner Sicht genau nix ... tut mir leid ein solch vernichtendes Urteil geben zu müssen: dröög und zuckrig! Eigentlich schmeckt man nur Zucker. Darüber hinaus war dieser Stollen mit Abstand am lieblosesten eingepackt. Dies ist die Sorte Stollen, weshalb ich eigentlich nie Stollen mochte. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

## VORRUNDE: STARKE / DICK / BORCHERS

Platz 1 Dick Das hat mir besonders gut gefallen: Sieht von außen schön kompakt und gut verpackt aus 🍪, viele Rosinen 😊, es schmeckt sofort nach Weihnachten, gute Süße durch den Puderzucker (überlagert aber nicht den Stollengeschmack) und eine gute Konsistenz (nicht zu fest). Platz 2 Borchers Das hat mir besonders gut gefallen: viele Rosinen 😊, schön süß durch den Puderzucker, weiche Konsistenz und man kann schon kleine Stücke schneiden. 😊 Platz 3 Starke Bäcker Das hat mir besonders gut gefallen: viele Rosinen 😊 und schön soft von der Konsistenz her. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Dick Der Stollen von der Bäckerei Dick hat insbesondere durch leckere, eingelegte Rosinen und insgesamt in einer guten Quote zwischen Teig und Einlage überzeugt. Auch das Orangeat ist sehr positiv aufgefallen. Ebenso finde ich die Form optimal. Die Bäckerei Dick bleibt hier ihrem Namen treu und hat verstanden, dass es nicht immer auf die Länge ankommt. Der Anteil an Puderzucker auf dem Stollen ist ebenfalls sehr gut. Aber auch beim Platz 1 gibt es noch Optimierungspotenzial: Vor allem in der Saftigkeit hätte ich mir mehr gewünscht. Der Stollen ist nicht trocken, aber auch nicht der Saftigste, den ich je gegessen hätte. Zudem ist die Verpackung mit der Schweißnaht nicht perfekt und ich hätte mir eine klassische Stollentüte gewünscht. Die Naht war auf einer Seite schon offen, als ich den Stollen das erste Mal in der Hand hielt. Platz 2 Bäckerei Borchers Der Stollen aus der Bäckerei Borchers konnte bereits beim Auspacken mit einem intensiven Geruch überzeugen. Und so schmeckte er auch sehr würzig und intensiv. Auch die Rosinen konnten durch eine weiche Konsistenz und einen milden Geschmack überzeugen. Die Form finde ich für meinen Geschmack zu schmal. Zudem war die Krume von diesem Stollen die trockenste von allen dreien. Ich hätte mir zudem noch etwas Puderzucker auf dem Stollen gewünscht. Platz 3 Bäckerei Starke Bäcker Ich hatte von Beginn an Schwierigkeiten mit dem Klaben. Ist das überhaupt ein Stollen und darf dieser hier zurecht teilnehmen? Nach einer kurzen Internet-Recherche bin ich zu dem Schluss gekommen, dass der Kleben alle Anforderungen aus der Definition eines Stollen erfüllt. Somit gab es hier keinen Punktabzug. Trotzdem ist er bei mir leider auf Platz 3 gelandet. Und das, obwohl er die saftigste Krume von allen dreien hatte. Es lag leider einzig und allein an den Rosinen. Die Rosinen hatten geschmacklich leider überhaupt keine Chance gegen die Konkurrenz. Auch in der Konsistenz waren Sie sehr fest. Vermutlich wurden sie nicht oder nicht lange genug eingeweicht. Erschwerend kam hinzu, dass der Anteil an Rosinen extrem hoch war. Und das hat diesem Stollen/Klaben das geschmackliche Genick gebrochen. Das gute daran ist: Wenn man die Rosinen ein wenig optimiert und den Anteil etwas herunter schraubt, hat der Klaben ein enormes Potenzial! Was ich abgesehen von der saftigen Krume noch positiv hervorheben möchte ist die Form. insbesondere die Höhe finde ich optimal, um eine perfekte Scheibe abschneiden zu können. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Borchers sehr ausgewogener Geschmack, tolle Aromen, sehr gute Konsistenz Platz 2 Bäckerei Dick Konsistenz und Früchteanteil sind perfekt. Ein sehr guter Stollen. Geschmack ist nicht ganz so ausgewogen. Manche Aromen stechen etwas hervor. Platz 3 Starke Bäcker Ungewohnte Form und etwas zu hoher Fruchtanteil. Sehr ausgewogener Geschmack. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Dick So muss ein Stollen aussehen, zumindest anhand des Namens, richtig Dick :) Geschmacklich so wie ein guter Stollen schmecken sollte. Genug Puderzucker, Rosinen/Sultaninen und ordentlich Geschmack. Auch mit oder besonders mit Butter ein Genuss. Platz 2 Borchers Endlich Puderzucker, auch wenn dieser sich nach einiger Zeit zu einem Zuckerguss verändert. Der Stollen bringt einen komischen Beigeschmack mit sich. Schmeckt aber auch sehr lecker. Platz 3 Starke Bäcker Wo ist der Puderzucker? Ich verstehe, dass das anhand der Feuchtigkeit mit dem Puderzucker nicht in der Verpackung harmonisieren würde. Fehlen tut er jedoch. Der Stollen an sich schmeckt gut. Auch nach einigen Tagen immernoch genug Feuchtigkeit im Teig. Jedoch ist dies meiner Meinung nach mehr ein Rosinenbrot als ein Stollen. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Dick Aussehen, Geschmack und Konsistenz haben am meisten überzeugt. Vielleicht etwas sehr süß, was aber auch zu einem Stollen gehört. Habe bei Kollegen eine blind Verkostung gemacht und zu 90 % kamen sie auf das gleiche Ergebnis Platz 2 Bäckerei Borchers War auch sehr lecker, den etwas kristalline Zucker fand ich sehr gut. Irgendein Aroma hat mich eher gestört im Geschmack Platz 3 Bäckerei Bremer Vom Geschmack eigentlich sehr gut, da nicht so süß, etwas zu viel Rosinen, hat eher was von einem süßen Brot als von einem Stollen. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Dick Der Geschmack war bei allen meinen Testern klar der Favorit. Die Marzipannote war hervorragend und auch das Verhältnis zwischen Früchten Teig und Zuckerrand war ausgezeichnet! Auch der einzige Stollen der von den Kindern als extrem lecker beschrieben wurde! Platz 2 Starke Bäcker Extrem hoher Fruchtgehalt, sehr leckerer Geschmack. Allerdings ist die Konsistenz und Form sehr stark an einen Marmor Kuchen angelehnt. Der Rand ist ebenfalls ohne Zucker. Für uns als Österreicher geht der Geschmack schon fast in unser hier traditionelles Kletzenbrot - klotzenbrot. Ist zwar was ganz unterschiedliches aber der Geschmack ist durch die vielen Früchten sehr ähnlich! Platz 3 Bäckerei Borchers Auch ein sehr guter Stollen, im Vergleich zu den 2 anderen eher einen langweiligen Geschmack und teilweise sehr starkes rum Aroma vorhanden. Im Prinzip ist dieser gleich mit Platz 2 aber leider müssen wir wir 3 aufteilen. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Dick Christstollen Der Geschmack war eine herrliche Süsse, die zusammen mit den Rosinen und dem Gebäck harmonierte. Sehr saftig und im Nachgeschmack einfach nur himmlisch. Hier könnte ich wohl kaum aufhören zu essen. Schön wäre eine verschließbare Verpackung. Platz 2 Bäckerei Borchers Vom ersten Blick an, sah der Stollen etwas blass aus. Beim schneiden kam schon ein zarter leckerer Duft entgegen. Die Konsistenz ist etwas fester, aber geschmacklich kaum zu unterscheiden zum Stollen Dick. Sehr positiv ist die leichte wiederverschließbare Verpackung. Platz 3 Bäckerei Starke Bäcker Original Bremer Klaben Hier dachte ich erst, der wird bestimmt etwas zu weich und zu süß. Geschmacklich war der Stollen gut, aber zu viele Rosinen. Somit schmeckt man kaum das Gebäck. Auch hier würde ich eine wiederverschließbare Verpackung begrüßen. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

## VORRUNDE: DIETZ / WARNECKE / WIPPLER

Platz 1 Bäckerei Dietz Also das ist ja wohl der allerbeste Stollen, den ich je gegessen habe!!! Ganz ehrlich, ohne Witz!!! Ja, auch besser als Dauergewinner Christians oder Tims Stollen. Das ist eigentlich überhaupt kein Stollen mehr, das ist eine betörende Aromabombe mit einer süchtig machenden Mischung aus Knuspererlebnis (Mandeln) und ultimativer Saftigkeit!! Ich konnte wirklich nicht mehr aufhören zu genießen und habe 5 Scheiben auf einmal verdrückt! Das Gebäck ist vollgepackt mit reichlich Rosinen, Sukkaden und Mandeln, hier wurde wahrlich nicht am guten Stoff gespart! Der Duft hat den ganzen Raum erfüllt und einen in so eine "heile-Welt- Stimmung" versetzt :) . Perfekt für mich auch die Menge des Alkohols - man bemerkt ihn erfreut, aber es ist nicht zu viel oder zu aufdringlich! Außerdem hat mir die Farbe sehr gut gefallen, der Stollen ist heller gebacken als die anderen Stollen die ich bisher vernascht habe. Das einzige, was ich ein kleines bisschen Schade finde ist, das keine Banderole oder ein Aufkleber der Bäckerei - evtl. auch eine Zutatenliste - auf dem Cellophan angebracht war. Platz 2 Bäckerei Wippler Was für eine Ehre den Christstollen der Dresdner Bäckerei Wippler testen zu dürfen :)! Als erstes erfreut man sich an der hochwertigen Verpackung und das Auspacken entfacht Vorfreude auf das folgende Genussspektakel. Der Zucker und die dicke, süße Schneeschicht auf dem Gebäck löst einen spontanen "Jawollo, so muss das sein!" - Ausruf aus und knirscht herrlich zwischen den Zähnen. Der Geruch ist intensiv und schön zitronig-frisch. Trotz das ich den Stollen als eher hart & kompakt bezeichnen würde, besticht er in Geschmack und Konsistenz durch seine Ausgewogenheit. Er ist sowohl im Teig-Rosine/Sukkaden/Mandel-Verhältnis als auch in seiner Feuchtigkeit super ausbalanciert. Nicht zu süß und nicht zu fad. Nicht zu feucht und nicht zu trocken. Was mir besonders positiv aufgefallen ist, ist das die Gewürze angenehm wahrnehmbar sind. Platz 3 Bäckerei Warnecke Dieser Stollen hat meinen Geschmack von den 3 zu Testenden am wenigsten getroffen. Das Äußere des Stollens ist kaum gezuckert, für mich hätte er auch insgesamt tatsächlich gerne etwas süßer sein dürfen - und im Geschmack sowie im Geruch gerne allgemeinen etwas kräftiger. Der sonst für Stollen typische anhaltende Nachgeschmack hat mir gefehlt. Auch das Mundgefühl war für mich nicht "rund", ich würde es eher als bröckelig beschreiben. Den Geruch als "hefig". Gut gefallen hat mir die Weichheit des Gebäcks, er hat sich gut schneiden lassen. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Warnecke Der Stollen hat keine typische Stollenform, was aber gar nicht stört, da er dadurch gleichmäßig durchgebacken ist und keine trockenen Stellen hat. Der Biss ist super zart, der Teig für einen Stollen sehr locker und fast saftig. Rosinen und Mandeln werden zurückhaltend eingesetzt und lassen so Raum für den grandiosen, buttrigen Geschmack. Platz 2 Bäckerei Wippler Der Stollen kommt in einer geschlossenen Puderzuckerdecke aus der Verpackung. Zusätzlich hat Bäcker Wippler noch eine Tüte mit extra Puderzucker dazugelegt. Die typische Stollenform fehlt, aber das ist kein Minuspunkt. Der Stollen ist dadurch gleichmäßig gebacken und hat keine trockeneren Stellen. Das Zitronat schmeckt mir ein wenig vor und legt sich mit einer zarten Bitterkeit über den ansonsten tadellosen Geschmack. Gut dosierter Einsatz von knackigen Mandeln. Platz 3 Bäckerei "Dieter" Dieter hat seinen Stollen denke ich in einer Stollenform gebacken. Dadurch sind wahrscheinlich einige der Rosinen außen ein wenig angebrannt und geben ein leicht bitteres Aroma mit. Wenn man diese Rosinen entfernt, kann man sich an einen sehr saftigen Stollen erfreuen. Für mich ist der intensive Einsatz von Rosinen und Zitronat etwas zu viel. Der Teig kann ohne Probleme mit dem der professionellen Bäcker mithalten (im positivsten Sinne). Danke für deinen Stollen! Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Dietz Für mich auf dem ersten Platz, da der Stollen einen wundervollen Geschmack hat. Es ist nicht zu trocken, nicht zu süß und nicht zu extravagant. Die perfekte Menge an Rosinen. Auch das Aussehen war top. Ein toller, weihnachtliches Geschmackserlebnis, würde ich mir immer wieder so holen. Platz 2 Bäckerei Wippler Das Aussehen ist natürlich der Hammer. Sowohl die Verpackung als auch der Stollen selbst. Tatsächlich habe ich den Stollen als ein wenig zu trocken empfunden, deshalb nur der zweite Platz. Die Menge an Puderzucker und Rosinen ist aber perfekt. Geschmacklich natürlich auch sehr lecker. Platz 3 Bäckerei Warnecke Der Stollen sticht zwar durch seinen individuellen Geschmack heraus, doch an Stollen mag ich insbesondere den traditionellen Geschmack, deshalb der 3te Platz. Der Stollen war ebenfalls etwas zu trocken. Auch der Puderzucker hat mir gefehlt. Die Verpackung war im Gegensatz zu den anderen beiden nicht so schön. Nichtmal die Bäckerei war drauf gedruckt. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Warnecke Saftiger Teig. Nussige Stücke als crunch. Das Verhältnis der Rosinen war perfekt (nicht zu viele ;) ) und auch der Geschmack war super. Orangeat bzw. Orangenstücke waren nicht zu schmecken. Der Stollen hat eine gute Konsistenz und war einfach lecker. Etwas schade war, dass die Zuckerschicht um den Stollen nach dem ersten öffnen schnell klebrig wurde und nicht mehr pudrig war. Ich könnte mir den Stollen auch noch etwas kräftiger von den Gewürzen her vorstellen. Platz 2 Bäckerei Dietz Der Stollen ist nur knapper 2. geworden. Die Konsistenz war richtig gut, schön klebrig und saftig. Hier war etwas mehr Orangeat bzw. Orangen im Teig, was mir persönlich nicht ganz so gefallen hat. Die Rosinen waren hier auch gut eingelegt und vom Geschmack sehr lecker. Auch hier bestand das Problem mit der Zuckerschicht. Diese wurde nach dem ersten öffnen leider total klebrig. Einen kleinen Abzug gibt es auch für die fehlende persönliche Verpackung. Platz 3 Bäckerei Wippler Wahrscheinlich muss der Dresdner Stollen genau so schmecken, nur mein norddeutscher Gaumen kommt damit nicht so ganz klar. Der Stollen war lecker, das steht außer Frage. Von allen drei Stollen war dieser jedoch am trockensten und kräftigsten vom Geschmack. Die Gewürze waren sehr präsent, leider auch das Orangeat bzw. Orange was ich persönlich nicht so mag. Richtig gut hat mir gefallen, dass die Zuckerschicht pudrig blieb und nicht klebrig wurde. Und die Verpackung war einfach eine 10/10. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Dietz Wenn überhaupt noch etwas mehr Saftigkeit....ansonsten ist er mit Abstand der Favorit, weil die Zutaten sehr aufeinander abgestimmt wirken. Platz 2 Bäckerei Wippler Etwas trocken und die Macis Note war nicht so wirklich mein persönlicher Geschmack. Sonst wirklich ein mega Stollen. Platz 3 Bäckerei Warnecke Leider waren die Zutaten im Teig teilweise sehr ungleichmäßig verteilt. Der Stollen konnte so nicht seinen ganzen Geschmack auf einmal zeigen bzw. war dementsprechend an einigen Stellen schwach im Aroma sowie sehr trocken. Vom äußeren Erscheinungsbild hätte es mehr Puderzucker sein können. Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Dietz Der Stollen war saftig und super gewürzt! Orangeat und Zitronat sind nicht zu klein und deutlich zu schmecken. Platz 2 Warnecke Der Geschmack war im Vergleich zu Dick nicht so intensiv/ vollmundig. Manche unserer Tester in der Gruppe fanden, dass der Buttergeschmack zu sehr hervortritt. Platz 3 Wippler Vergleichsweise trocken...kurz: trotzdem sind es allesamt tolle Stollen! Aber im Vergleich zeigt sich der Unterschied!! Ich erkläre hiermit brotalt ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Warnecke Der Stollen war fein und elegant im Geschmack, er war nicht so süß und man konnte die einzelnen Komponenten sehr gut genießen. Besonders die nussige und vanillige Note hat gefallen! Die Konsistenz wirkte leicht und fluffig, der Stollen zerging angenehm auf der Zunge ohne dabei vorab bröselig oder matschig zu sein. Wir sind GROSSE Fans! Die Verpackung wirkt schlicht und passend zum Geschmack elegant. Platz 2 Bäckerei Dietz? (Zettel nicht wirklich lesbar) Dieser Stollen war sehr saftig, vermutlich ein hoher Butteranteil. Dadurch war er fast schon zu fettig und klebte in der Verpackung, welche leider etwas lieblos daher kam. Die Glockenform des Stollens ist ebenso positiv hervorzuheben wie die gute Dosierung der Sultaninen. Der Anteil an Orangeat und Zitronat war ebenfalls gut, da wir diese Komponenten nicht allzu sehr mögen. Insgesamt solider Stollen mit etwas zu viel Butter und Zucker. Platz 3 Wipplers Dresdner Christstollen Außen hui, innen naja. Nach der Vorfreude aufgrund der schönen, edlen Verpackung trafen sich beim probieren zwei enttäuschte Blicke von mir und meiner Testverstärkung, die mich als großer Fan eures Podcasts auf den Stollentest aufmerksam gemacht hat. Viel zu süß durch die Zuckerkruste wie 12cm Neuschnee, die Süße überschattete alle anderen Geschmacksnoten. Am Zucker sparen, würde dem Stollen sicherlich gut tun! Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Wippler Aussehen ist mega, Kruste schön hell, gleichmäßige Verteilung der Früchte, toller typischer Stollengeschmack, kurz im Biss, aromatisch, etwas zu viel Staubzucker Platz 2 Bäckerei Dick typischer schöner leckerer Stollengeschmack, Früchte gleichmäßig verteilt, etwas dunkel gebacken, vielleicht die Verpackung etwas ansprechender gestalten hat aber mit dem Geschmack nichts zutun. Platz 3 Bäckerei Warnecke Geschmacklich gut, Aussehen gut, Früchte sehr gut verteilt, Saftig aber Krume zu feucht fühlt sich teilweise schon matschig an. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

## FINALE: DIETZ, BRAAKER MÜHLE, DICK

Platz 1 Bäckerei Dieck oder Dietz war leider nur ein PosIT angeklebt wir haben alle Stollen in der Firma getestet es waren 6 Kollegen dabei Der Stollen ist sehr saftig, mach schmeckt die Butter sehr gut. Die Mandeln hatte ein sehr gutes Aroma Die Gruppe meint das es nicht zu verbessern gibt. Im Vergleich zu den beiden war die Verpackung eher schlicht. Aber ehrlich gesagt, sind alle 3 Stollen in der Oberklasse Platz 2 Braaker Mühle mit 6 Testern Der Stollen war sehr feucht und sehr kompakt. Die Mandeln und Orangeat waren sehr klein gehackt. Ich würde am Ende weniger Butter über den Stollen geben. Das hat ihn doch arg durchweicht. Aber ehrlich gesagt, sind alle 3 Stollen in der Oberklasse Platz 3 Handwerksbäckerei Dick Der Stollen war der Kompakteste. Es war der einzige Stollen bei dem man auch Marzipan geschmeckt hat. Das Orangeat und Zitronat kam sehr gut auf der Zunge. Es war etwas zu viel Puderzucker auf dem Stollen. Aber ehrlich gesagt, sind alle 3 Stollen in der Oberklasse. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Dick Siehe Unterlagen per E-Mail und Video Platz 2 Braaker Mühle Siehe E-Mail 0 Platz 3 Bäckerei Dietz siehe E-Mail Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Bäckerei Dietz Der Stollen ist toll von der Konsistenz. Bei jedem Bisschen ist „etwas“ dabei (Rosine, Nuss splitter, o.ä.). Jedoch empfinde ich diesen Stollen als etwas „zu süß“ für meinen Geschmack. Es dürfte etwas ungesüßter sein. Ansonsten ein sehr gelungener Stollen und lässt sich gut essen. Platz 2 Braaker Mühle Der Stollen ist schön saftig und „zerfällt“ im Mund. Kein Gefühl von Trockenheit. Wirklich lecker. Geschmacklich jedoch auch viel zu süß und etwas „zu buttrig“. Gern von beidem nur etwas etwas weniger, dann wäre auch Platz 1 drin. Platz 3 Dirk Optisch am wenigsten „klebrig“. Dieser Stollen lässt sich ohne klebrige Finger entpacken. Geschmacklich von allen am süßesten. Gerade durch die Puderzuckerschicht geht der Stollengeschmack unter, was ich schade finde. Hier dürfte die Schicht etwas weniger sein. Nachdem ich den Puderzucker entfernt hatte, war der Geschmack gut, weil ich dann alles andere gut rausgeschmeckt habe. Aber leider für diese Hammersüße viele Punktabzüge. Ich erkläre hiermit brotlich ehrlich, dass ich die Verkostung der Stollen unabhängig und eigenständig durchgeführt habe. Meine Bewertungen spiegeln ausschließlich meinen persönlichen Geschmack wider, und ich wurde von niemandem beeinflusst. Ich akzeptiere die Datenschutzerklärung, habe sie mir natürlich knusprig-frisch durchgelesen, und alles geht einfach klar.

Platz 1 Dick Platz 2 Braaker Mühle Platz 3 Dietz