

Niemiecki Stollen bez drożdży



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **241** Ocena: **3907**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- na 1 duży lub 2 małe:
- 300 g rodzynek
- 100 g rumu
- 500 g mąki
- 1 paczuszka proszku do pieczenia
- 150 g cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 2 jajka
- szczypta soli
- 4 krople aromatu migdałowego
- po szczypcie mielonego cynamonu, kardamonu, imbiru i goździków
- 200 g masła
- 250 g niemieckiego chudego twarogu(u nas jako chudy serek homogenizowany)
- bakalie:
 - 100 g posiekanych orzechów
 - 100 g posiekanych obranych migdałów
 - po 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej i cytrynowej
 - ewentualnie: suszona żurawina, morele
- dodatkowo po upieczeniu:
 - 100 g rozpuszczonego masła
 - 50 g cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Rodzynki zalać rumem i zostawić na kilka godzin, a najlepiej na noc.
- 2 Mąkę przesiać do miski razem z proszkiem do pieczenia. Dodać cukier, cukier waniliowy, jajka, szczyptę soli, aromat migdałowy, masło, twaróg i mielone przyprawy. Zamieszać mikserem najpierw krótko na najwolniejszych obrotach, a potem na najszybszych.
- 3 Ciasto wyjąć z miski na stolnicę. Dodać rodzynki w rumie, siekane migdały, orzechy, kandyzowaną skórkę pokrojoną w drobną kostkę. Zagnieść, aby ciasto połączyło się z bakaliami. Z ciasta uformować owalny placek. Na środku położyć wałek i zrobić wgłębienie wzdłuż. Lewą stroną ciasta przykryć prawą około 2/3, trochę tak, jak składa się omlet. Prawą część ciasta

podciągnąć i lekko nakryć lewy brzeg.

- 4 Stollen przełożyć na foremkę wyłożoną papierem do pieczenia. Ewentualnie założyć obręcz na ciasto. Piekarnik nagrzać do temperatury 200 stopni(termoobieg). wstawić ciasto i zmniejszyć temperaturę do 150 stopni. Piec 50- 60 minut do zrumienienia. Można zrobić test wykałaczką. Upieczone ciasto natychmiast posmarować gorącym, roztopionym masłem i posypać cukrem pudrem. Chwilę ostudzić i czynność powtórzyć.



Twoje notatki do przepisu: