

Świąteczne ciasto Stollen

Pyszne ciasto z dużą ilością bakalii przygotowane w formie do pieczenia Stollen

ok. 14 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

100 ml mleka
370 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
100 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
0,5 łyżeczki Przyprawy korzennej Dr. Oetkera
2 szt. jajek
120 g masła (miękkiego)
100 g migdałów (mielonych)
100 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
100 g skórki cytrynowej kandyzowanej
370 g rodzynek

Do dekoracji:

ok. 70 g masła
ok. 20 g cukru pudru

1 Sposób przygotowania:

W małym garnku podgrzej mleko. Mąkę wymieszaj w misce z drożdżami. Następnie dodaj ciepłe mleko, cukier, cukier wanilinowy, sól, przyprawę korzenną, jajka i masło. Całość zagnieć do uzyskania jednolitego, gładkiego ciasta przez ok. 5 minut. Ciasto przykryj i odstaw w ciepłe miejsce, aby wyrosło.

[Formę do stollen](#) posmaruj tłuszczem. Blachę z wyposażenia wyłóż 3-krotnie złożonym papierem do pieczenia.

Gdy ciasto wyrośnie dodaj migdały, skórkę pomarańczową, cytrynową i rodzynek. Całość zagnieć. Z ciasta uformuj 28 cm wałek i przełóż do formy. Lekko dociśnij. Formę z ciastem ułóż otworem do dołu na blasze i odstaw jeszcze na 20 - 30 minut do wyrośnięcia.

2 Pieczenie:

Blachę z formą wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 60 min.



3 Dekorowanie:

Bezpośrednio po upieczeniu ciasta w małym garnku roztopić masło. Płynnym masłem posmaruj ciasto i posyp cukrem pudrem.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeżeli chcesz, aby Stollen było bardziej aromatyczne namocz dzień wcześniej rodzynki w rumie.

