

# Stollen



**Temps de préparation : 60 minutes**

**Temps de cuisson : 60 minutes**

Ingrédients (pour 3 pièces) : - 1,5 kg de farine

- 3 oeufs entiers + 3 jaunes d'oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 2 paquets de levure de boulanger
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1/2 litre de lait
- 500 g de beurre
- 250 g d'amandes effilées
- 250 g de raisins de Corinthe
- 125 g d'oranges confites
- 125 g de cédrat confit
- zeste de citron
- 1/2 verre de rhum

## **Préparation de la recette :**

Émietter la levure dans un verre de lait tiède, y ajouter 200 g de farine, bien travailler et mettre à lever. Pendant ce temps, incorporer le sucre au beurre, ajouter le sel, les oeufs, le zeste de citron et travailler le tout pour obtenir une pommade.

Dans une grande terrine, mettre la farine, creuser un puits et y verser le levain et le mélange au beurre.

Ajouter peu à peu le lait, les fruits confits coupés en petits dés, les amandes, les raisins préalablement trempés dans le rhum.

La pâte doit être assez ferme sinon ajouter de la farine.

Couvrir avec un linge et faire lever dans un endroit tiède 30 min.

Pétrir une seconde fois et faire lever encore 20 min.

Abaisser la pâte dans le sens de la longueur pour avoir deux bourrelets de grosseur inégale. Rabattre la plus petite sur la moitié de l'autre pour lui donner sa forme spéciale. Faire cuire 1 heure à thermostat 6-7.

A la sortie du four, badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace. C'est délicieux!

## Zutaten

**500 g** Mehl

**1 Pck.** Backpulver

**150 g** Zucker

**1 Pck.** Vanillezucker

**1 Prise(n)** Salz

**1 Flasche** Rumaroma

**4 Tropfen** Aroma (Zitronen-)

**4 Tropfen** Bittermandelaroma

**1 Msp.** Muskat

**2** Ei(er)

**250 g** Quark

**175 g** Butter / oder Margarine

**125 g** Rosinen

**100 g** Mandel(n), gemahlene

**100 g** Haselnüsse, gemahlene

**200 g** Zitronat

**50 g** Orangeat

**50 g** Korinthen

**etwas** Puderzucker

**50 g** Butter

## **Zubereitung**

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde machen, alle Zutaten in die Mulde geben. Die Butter/ Margarine in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erwärmen. Die flüssige Butter / Margarine dazu geben. Alles zusammen vermengen und gut kneten.

Den Teig zu einem Stollen arbeiten. (Wie ein Brot formen und ein Drittel einschlagen.)

Backofen vorheizen. Backblech einfetten, den Stollen darauf legen.

180 Grad, 2. Schiene von unten, ca. 50 Min. Backzeit.

50 g Butter erwärmen und auf dem warmen Stollen verteilen. Danach mit Puderzucker bestäuben.