

Штоллен — немецкий рождественский кекс

Ингредиенты:

для начинки:

изюм 200 грамм
финики 100 грамм
цукаты 100 грамм
сушеная вишня или клюква 100 грамм
смесь любых орехов 100 грамм
апельсин (сок и цедра) 1 штука
лимон (цедра) 1 штука
ром, коньяк, бренди или любой другой
ароматный алкоголь 100 мл

для штоллена:

подготовленная начинка
мука пшеничная 500 грамм
масло сливочное 300 грамм для теста
плюс 50 грамм для смазывания
молоко теплое 250 мл
мука миндальная 100 грамм,
сахар 85 грамм, дрожжи свежие 50
грамм, смесь пряностей 1 ч. ложка
(корица, имбирь, кардамон, гвоздика,
анис, душистый перец по своему вкусу)
соль щепотка, сахарная пудра

Нарубите орехи крупными кусочками и добавьте к изюму с вишней. Нарезьте цукаты и финики и смешайте с начинкой. Натрите цедру апельсина и лимона. Из апельсина выжмите сок, добавьте к нему алкоголь. Влейте жидкость в подготовленные фрукты с орехами, перемешайте и отправьте настаиваться. Для приготовления теста дрожжи смешайте с чайной ложкой сахара. Влейте в дрожжи половину теплого молока и перемешайте. Отправьте опару в теплое место, чтобы она стала пышной и начала сильно пениться. В чашу всыпьте муку, оставшийся сахар, соль и специи. Добавьте 2ю половину молока и опару. Месите тесто в течение 10 минут. Затем добавьте размягченное сливочное масло и месите до тех пор, пока оно не объединится с тестом. Оставьте тесто для подъема на час-полтора.

Готовое тесто переложите в большую миску, добавьте миндальную муку, всю начинку вместе с жидкостью и тщательно вмешайте ее. Выложите его на щедро посыпанный мукой рабочий стол. Разделите тесто на 2 части, каждую расплющите в пласт толщиной около 2 см и сделайте ребром ладони продолговатую вмятину, отступив на треть от края пласта. По этой вмятине согните тесто. Уложите заготовки из теста на противень, покрытый пергаментом. Оставьте их в теплом месте на 35-45 минут для подъема. Выпекать штоллены следует в разогретой до 190 градусов духовке в течение 60-70 минут до румяного цвета.

[ИСТОЧНИК](#)

