Christstollen



Ingredienser

Fruktblanding:
250 g rosiner
100 g sukat
75 g mandler
0,5 dl rom
revet skall av 1 appelsin
revet skall av 1 sitron
1 vaniljestang
1,5 dl vann

Gjærdeig:
200 g smør
2,5 dl melk
70 g gjær
25 g sukker
200 g råmarsipan (se tips)
3 eggeplommer
900 g hvetemel

Pynt:
100 g smør
400 g melis
100 g vaniljesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Bland rosiner, tørket fruktblanding og hakkede mandler i en kjele. Tilsett rom og revet skall av appelsin og sitron. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut belegget med de svarte frøene på innsiden. Ha i. Tilsett til slutt vannet. Gi det hele et oppkok. Ta kjelen av platen og la stå i kjøleskapet og trekke i minst 24 timer.

Til deigen smeltes smøret i en kjele. Tilsett melken og la blandingen bli lunken. Smuldre gjæren i en bakebolle og løs opp gjæren i væsken. Ha i sukkeret. Riv marsipanen og mos den sammen med eggeplommene (dette gjøres raskt i food processor med hakkekniv). Bland marsipanmassen i det øvrige. Ha til slutt i hvetemel og fruktblandingen og kna alt sammen til en god deig. La deigen stå og hvile i 30 min.

Del deigen i to deler. Form hver del til en kubbe med typisk "Stollen"-fasong. Dette gjør du ved å først forme til en tykk pølse. Lag så en markant grop midt på pølsen. Klem flat deigen på den ene siden av gropen og brett denne delen deretter over den andre siden. Legg de formede kakene på bakepapirdekket stekeplate og la etterheve i 45 min.

Stekes så ved 200°C i 40-45 min. Når kakene tas ut av ovnen pensles de varme med smeltet smør. Sikt deretter over et tykt lag med melis som er blandet med vaniljesukker (se tips). La kakene stå slik til de er helt avkjølte.

Tips

Tørket, tropisk fruktblanding fås kjøpt i de fleste matbutikker og består av blant annet tørket mango, tørket papaya og tørket ananas. Du kan også bruke tørket aprikos, apsikat og sukat.

Råmarsipan fås kjøpt som "Ekte marsipan" av merket Odense (lilla rull). Det er viktig å bruke råmarsipan, fordi dette gir bedre smak og tåler steking bedre enn vanlig, hvit figurmarsipan.

Det er riktig at du skal bruke 400 g melis og 100 g vaniljesukker (drøyt halvparten av boksen!) til å sikte over kakene. Dette gir et tykt lag og meget god smak! Melislaget fester seg litt til kaken når kakene er kalde, men noe vil fortsatt drysse av når du skjærer dem i skiver. Det er akkurat slik det skal være:-)

Kakene er holdbare om de pakkes godt inn. Ha først matpapir rundt kaken og deretter aluminiumsfolie og eventuelt en plastpose til slutt. Slik kan de stå i kjøleskapet i flere uker. Kakene kan også fryses. Gi dem eventuelt et nytt dryss med

melis rett før servering, slik at de ser superdelikate ut på kakebordet!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/christstollen