Butterstollen



Ingredienser

300 g mandler
100 g sukat
100 g apsikat
150 g rosiner
150 g korinter
5 ss rom
400 g smør
2,5 dl melk
50 g gjær
2 ts vaniljesukker
1/4 ts nellik
1/4 ts muskat
4 egg
125 g sukker
ca 1 kg hvetemel

Pynt:
200 g smør
200 g melis

Fremgangsmåte

Bland hakkede mandler med sukat, apsikat, rosiner og korinter i en bolle. Tilsett rom og bland godt sammen. La blandingen stå et par timer så romen trekker godt inn i frukten.

Smelt smøret. Løs opp gjæren i lunken melk. Tilsett vaniljesukker, krydder, sammenpiskede egg og sukkeret. Ha så i smøret. Til slutt blandes i mel til en jevn deig (spar noe til utbakingen). La den stå og heve lunt i ca 1 time.

Kna frukten godt inn i deigen sammen med resten av melet. Form deigen til én stor eller to mindre kaker med stollen-fasong (se tips). Stollen-fasong får du ved å kjevle ut deigen til en avlang leiv (ca 20x30 cm i størrelse hvis du lager to kaker) som så brettes over på midten, men ikke helt kant i kant (se bildet). Etterhev i 15-20 min.

Stek kaken(e) midt i ovnen ved 180°C i ca 40-50 min (to kaker trenger litt kortere steketid enn én stor).

Pensle straks over med halvparten av det smeltede smøret og sikt over melis. Avkjøl og gjenta med et nytt lag smeltet smør og melis så du får et skikkelig tykt lag melis oppå kaken.

Tips

Jeg foretrekker å lage to mindre kaker i stedet for én stor. Da synes jeg det er lettere å få kake som holder fasongen under stekingen, og kaken blir også litt mer håndterlig når den er mindre. Dessuten er du sikrere på at den er gjennomstekt i midten. Et annet tips for at kakene skal beholde fasongen under stekingen er å ikke overdrive etterhevingen (jeg etterhever maks 15 min). Det er dessuten viktig for fasongen å kna i alt hvetemelet så deigen ikke blir for løs.

"Butterstollen" er super å fryse. Se også oppskrift på "Stollen" i andre varianter her på detsoteliv.no.

- -

"Nimm dir Zeit zum Lachen,
es ist die Musik der Seele.
Nimm dir Zeit, freundlich zu sein,
es ist der Weg zum Glück."

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

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