

Drezdai Stollen

Három adag

Hozzávalók:

- 1 kg Mester Süteményliszt
- 50 dkg puha vaj
- 70 dkg aszalt gyümölcs, (szilva, barack, füge,)
- 10 dkg mandula
- rum
- ízlés szerint citrom/narancshéj, vanília, szegfűszeg, kardamom

/de nem baj, ha gyömbér is kerül bele.

nem tévedés, nem kell hozzá cukor!/

Elkészítése: Az aszalt gyümölcsöt rumba áztatjuk, a tálat letakarjuk, a legjobb, ha egy napig áll benne. Az áztatott gyümölcsöt és a többi hozzávalót összekeverjük egy tálban, kemény, masszív tésztát kapunk. Ha a tészta nem áll össze, nyugodtan tegyük hozzá az áztatófolyadékból. A tésztát belenyomkodjuk a kivajazott őzgerinc formába, nem kell keleszteni, azonnal 170 fokon 40 perc alatt készre sütjük.

A kisült süteményt vajjal lekenjük még melegen és alaposan megszórjuk porcukorral. Fóliába tekerjük- és most jön a legnehezebb- két napig békén hagyjuk, ennyi idő kell, hogy a tészta megpuhuljon.

Szépen szeletelhető, nem éppen diabetikus, de az íze...

Ebből a mennyiségből őzgerinc formában 3 adag Drezdai Stollen süthető.

Tapasztalatom szerint érdemes a 3 adagot elkészíteni, ebből egy valószínűleg megmarad az ünnepig.