

STOLLEN

150 g groždica
malo ruma

Za tijesto:

100 ml mlijeka
1 kocka svježeg kvasca
1 žlica šećera
500 g oštrog brašna
200 g maslaca
2 jaja
4 žlice kiselog vrhnja
prstohvat soli
1 žličica začina za medenjake
naribana korica 1 limuna
1 vanilin šećer
100 g suhih šljiva
50 g brusnica
50 g kandirane naranče
100 g oraha

Za premaz:

maslac
šećer u prahu

U jednu manju posudu stavite groždice pa ih prelijte rumom i ostavite da malo odstoje. Ugrijte mlijeko da bude malko pa mu dodajte žlicu šećera i kvasac. Pomiješajte pa ostavite na toplom da se zapjeni. Nasjeckajte šljive, brusnice i orahe. U prikladnu posudu prosijte brašno pa dodajte omekšali maslac narezan na manje komadiće, jaja, kiselo vrhnje, sol, začine, naribanu koricu limuna, vanilin šećer te zapjenjeni kvasac. Umijesite glatko tijesto. Groždice ocijedite i osušite pa ih zajedno s nasjeckanim suhim voćem i orasima umijesite u tijesto. Tijesto stavite u pobrašnjenu posudu i prekriti čistom kuhinjskom krpom pa stavite na toplo mjesto da se digne dok mu se ne udvostruči volumen. Ugrijte pećnicu na 200 C. Tijesto prebacite na lagano pobrašnjenu radnu površinu. Uzmite valjak i u sredini napravite udubljenje. Sada jednu stranu preklopite prema sredini. Sada jednu stranu preklopite prema sredini i rukama tu stranu oblikujte u valjak. Na lim stavite papir za pečenje pa na njega stavite oblikovani stollen. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15-ak minuta, pa snizite temperaturu na 180 C pa pecite još 25 minuta. Maslac otopite na laganoj vatri pa njime premažite još vrući stollen i posipajte šećerom u prahu. Ponovite premazivanje i posipavanje još dva puta.

