

CHRISTSTOLLEN

Un gâteau allemand pour l'Avent et Noël

Pour 8 personnes.

Cuisson : environ 45 mn.

Prévoir un temps de levage si vous utilisez de la levure de boulanger.

Ingrédients :

250 g de farine tamisée

1 paquet de levure de boulanger (ou de levure chimique)

70 g de sucre en poudre

1 paquet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 cuil. à soupe de rhum

½ citron

3 gouttes d'extrait d'amande amère

1 pointe de couteau de cardamome
en poudre

1 pointe de couteau de noix de
muscade en poudre

125 g de beurre

150 à 175 g de raisins secs

60 g de raisins de Corinthe

50 g d'écorces de citron confites

50 g d'amandes en poudre

10 cl de lait



Après la cuisson : 50 g de beurre et 25 g de sucre glace

Mélanger soigneusement la farine et la levure. Ajouter les sucres, les arômes, le jus de citron, les épices, les raisins secs lavés et bien égouttés (il est aussi possible de faire tremper les raisins secs dans du rhum avant), l'écorce de citron confite coupée en petits morceaux, les amandes en poudre, le beurre fondu et le lait tiédi. Travailler la pâte longuement à la main ou avec un appareil électrique, puis la placer dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume

Pétrir à nouveau en rajoutant si besoin de la farine puis former avec la pâte un pain rectangulaire que vous placerez sur une tôle recouverte de papier alu. Les gourmands pourront rajouter un boudin de pâte d'amande au centre du Stollen ! Placer à nouveau dans un endroit tiède pour que la pâte lève encore un peu.

**Ces deux étapes de levage ne sont pas nécessaires si vous utilisez de la levure chimique !
Et je suppose que dans une MAP, ça doit se faire tout seul !**

Faire cuire à four 150/160 ° (th 4-5) pendant environ 45 mn.

À la sortie du four, badigeonner le gâteau de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.

Laissez refroidir... et régalez-vous !