



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ STOLLENLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 portakal kabuğu rendesi

1 limon kabuğu rendesi

1 tatlı kaşığı toz şeker

400 g un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

75 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı ılık süt

1 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

Üzeri için:

75 g eritilmiş tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Portakal kabuğu ve limon kabuğu rendelerini bir kaseye alın, üzerine toz şekeri ilave edin ve parmak uçlarınızla birkaç kez ovun.

Unu bir kaba alın, maya ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. Üzerine tereyağı, ılık süt, toz şeker ve şekerli vanilini ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatın ve 40-45 dakika mayalandırmaya bırakın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Mayalanan hamuru tezgaha alın. Beklettiğiniz limon ve portakal kabuğu rendelerinin fazla suyunu sıkıp hamurun üzerine koyun. Badem ve kuru üzümle de koyup malzemeleri hamurun içine yedirecek şekilde yoğurun.

Hamuru 4 cm kalınlığında rulo haline getirin. Bıçak yardımı ile 2 cm genişliğinde dilimleyin ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerini kapatın, 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın. Bekletmeden üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün ve pudra şekeri serpin. Soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169341 • adı:Mini Stollenler • gönderen:Gül • indirme tarihi:12.05.2025 - 11:33