STOLLEN KEK

Eyüp Sevinç

1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı portakal kurusu
1 adet limon
½ su bardağı dövülmüş badem içi
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı badem ezmesi
3 yemek kaşığı tereyağı
1 paket maya
½ çay kaşığı toz tarçın
½ çay kaşığı karanfil
1 paket vanilya
Tuz

Bu tarif 2 günde yapılıyor. Birinci gün kuru üzüm, portakal kurusu, limon kurusu, dövülmüş badem içi, rom ve suyu bir kaba koyun ve kapağını kapatın. Oda ısısında bekletin. Ertesi gün tepesini yapmak için; derince bir çukur oluşturun. Su, süt, maya ve şekeri karıştırarak bir hamur elde edin. Hamuru dinlendirin. Yumurta sarısı, tuz, tarçın, karanfil, badem ezmesi ve 100 gr tereyağını önceki günkü karışımla birleştirerek hamur haline getirin. Merdane ile dikdörtgen şekilden açın. Bir kere uzunlamasına, bir kere de enlemesine ikiye katlayın. 20 dakika bekletin. Yine merdane ile dikdörtgen şeklinde açın ve bir kez uzunlamasına katlayın. 10 dakika bekletin. Öncede 200 derecede ısıtılmış fırında önce 45 dakika pişirin, daha sonra fırının ısısını 175 dereceye düşürün. 15 dakika daha pişirin. Fırından çıkınca üzerine ayırdığınız tereyağını sürün. Üzerine vanilyalı şeker serpin. Bu kek hemen yenmez. İki hafta beklettikten sonra yiyin.

© lezzetler.com tarif no:121014 • adı:Stollen Kek • gönderen:ahmet yüzbaşıoğlu • indirme tarihi:18.04.2025 - 13:32