



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STOLLEN

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

Dolgu:

1,5 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

0,5 çay kaşığı muskat rendesi

3 - 4 yemek kaşığı su

1 su bardağı çiğ badem

Şekerleme için:

1 adet portakal kabuğu (minik küpler şeklinde doğranmış)

0,5 su bardağı toz şeker

0,5 su bardağı su

1 adet limon kabuğu (minik küpler şeklinde doğranmış)

0,5 su bardağı toz şeker

0,5 su bardağı su

Hamur:

5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

100 g eritilmiş tereyağı

2,5 çay bardağı ılık süt

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

Üzeri için:

50 g eritilmiş tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Stollen Kek Kalıbı (31 cm)

Kuru üzümleri derin bir kaseye alın. Üzerine şekerli vanilin, limon kabuğu rendesi, muskat rendesi ve suyu ilave edip kaşık ile karıştırın. Üzerini kapatıp 3-4 saat bekletin. Süre sonunda süzgece alıp suyunu süzün.

Bademleri sıcak suda 15-20 dakika bekletip suyunu süzün. Kabuklarını soyun ve ortadan ikiye kesin.

Portakal kabuklarını bir tencereye alın ve üzerini kapatacak kadar su ilave edin. Orta ateşte 4-5 dakika kaynatıp ocaktan alın ve suyunu süzün. Portakal kabuklarını tekrar tencereye alın. Üzerine yarım su bardağı toz şeker ve yarım su bardağı suyu ekleyin. Orta ateşte arada karıştırarak kaynatın. Suyunu tamamen çektiğinde ocağı kısın ve karıştırarak 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp pişirme kağıdı üzerine yayın ve soğumaya bırakın.

Limon kabuğunu da portakal kabuğu gibi hazırlayıp pişirme kağıdı üzerine yayın ve soğumaya bırakın.

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt, toz şeker, şekerli vanilin ve tuzu ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp ılık ortamda 45 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 160 °C

Turbo pişirme: 150 °C

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, kısa bir süre yoğurun, üzerine kuru üzüm karışımı, badem, portakal ve limon şekerlemelerini ekleyin. Malzemeler eşit şekilde dağılıncaya kadar yoğurun. Hamuru 30 cm uzunluğunda rulo şekline getirin ve yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alın. Stollen kek kalıbını margarin ile yağlayın, hamurun üzerine kapatın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 60 - 65 dakika

Fırından aldığınız keki 5 dakika bekletip kalıbı çıkarın. Bekletmeden üzerine eritilmiş tereyağı sürün ve pudra şekeri serpin. Soğutup dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168727 • adi:Stollen • gönderen:Gül • indirme tarihi:11.04.2025 - 20:38