



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

STOLLEN

Dolgu:

180 g (1,5 su bardağı) kuru üzüm

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

Yarım çay kaşığı muskat rendesi

7-8 damla Dr. Oetker Rom Aroması

3-4 yemek kaşığı su

130 g (1 su bardağı) kabuksuz bütün badem

Şekerleme için:

1 adet portakal

85 g (yarım su bardağı) toz şeker

100 ml (yarım su bardağı) su

1 adet limon

85 g (yarım su bardağı) toz şeker

100 ml (yarım su bardağı) su

Hamur:

550 g (5 su bardağı) un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

100 g eritilmiş tereyağı

250 ml (2,5 çay bardağı) ılık süt

130 g (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

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

Portakalın kabuğunu soyup minik küpler şeklinde kesin. 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. Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın, kısa bir süre yoğurun, üzerine üzümlü 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 yağlayın, hamurun üzerine kapatın ve pişirin.

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