Le tip
de Daniela

# CHRISTSTOLLEN DE L'ERZGEBIRGE

Le beurre et le sucre « scellent » le Stollen et permettent à celui-ci de reposer suffisamment pour développer tout son arôme.

## INGRÉDIENTS

- 500 g de farine (farine pour Stollen)
- 250 g de beurre
- 125 g de sucre
- 250 g de raisins secs
- 125 g d'amandes douces hachées
- 30 g d'amandes amères
- 100 g de écorces de citron confites
- 50 g de levure
- 1 tasse de lait
- zeste de citron râpé
- sucre vanillé
- sel
- rhum

**Pour la garniture**

- 75 g de beurre
- 150 g de sucre glace

## PRÉPARATION

**Jour 1 :** Faire macérer les raisins secs et les amandes dans le rhum. Mélanger le zeste de citron avec le sucre vanillé et laisser infuser.

**Jour 2 :** Préparer un levain avec 165 g de farine, la levure et le lait, et le laisser reposer sur le reste de la farine pendant 30 minutes. Puis incorporer le reste des ingrédients (sauf les raisins macérés) et pétrir la pâte jusqu'à obtenir une consistance homogène. Laisser reposer 1 heure, puis incorporer les raisins. Former un Stollen et le cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 15 minutes, puis réduire la température à 170 °C et poursuivre la cuisson pendant 40 à 45 minutes. Badigeonner le Stollen encore chaud de beurre fondu.

**Jour 3 :** Badigeonner à nouveau le Stollen de beurre et le recouvrir généreusement de sucre glace.

**BON APPÉTIT!**

OdASanté