

Drážďanská vánoční štola

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

35 g droždí
150 g másla
1 lžička soli
0,12 l mléka
75 g tuku. Dále na potřeni : 40g másla
125 g usekaných mandlí
450 g mouky
125 g citronátu nakrájeného na kostičky
50 g moučkového cukru
0,12 šálku rumu
90 g cukru
1 lžíce cukru
180 g rozinek

Postup

Omyté rozinky necháme přes noc v rumu. Do misky dáme 0,25 mouky, uděláme důlek, do něhož rozdrobíme droždí. Přilijeme trochu vlažného mléka a přidáme 1 lžičku cukru. Kvásek necháme asi 20 min přikrytý kynout. Pak přidáme zbylou mouku, druhý díl mléka, cukru, mandle, citronát, sůl, máslo, tuk a okapané rozinky. Prohněteme a necháme asi 1 hodinu kynout. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Plech vyložíme papírem na pečení. Hotové těsto trochu roztáhneme do šířky, poté přeložíme do podoby štoly (akorát je přeložíme přes sebe). Takto připravenou štolu přeneseme na plech, potřeme povrch vodou a necháme ještě 20 min odpočinout. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 1 hodinu. Hotovou štolu necháme vychladnout, povrch potřeme rozpuštěným máslem a posypeme cukrem.