

Aus Oma`s Kochbuch

- Dresdener Weihnachtsstollen-



Zutaten

1 kg Mehl
75 g Hefe oder Trockenhefe
1/4 L Milch
300 g Butter
125 g Zucker
15 g Salz
abgeriebene Schale einer
Zitrone
750 g Rosinen
125 g Zitronat und Orangeat
175 g Mandeln
1TL Mandelnessenz wenn
vorhanden

Zubereitung

Das warm gestellte Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe mit einem EL Zucker in der warmen Milch verquirlen, in eine Vertiefung des Mehls geben, mit Mehl zudecken ca. 15 min gehen lassen.

Ist das Hefestück gut gegangen, mit allen weiteren Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, gründlich durchkneten. Den Stollen zugedeckt ca. 1/2 bis 1 Stunde nicht zu warm gestellt gehen lassen.

Aus dem Teig längliche Rollen formen, mit einem Rundholz in der Mitte vorsichtig etwas platter rollen und danach den dünneren Teilboden wieder zur Mitte hin umschlagen (Geschlagene Stollenform).

Bei 180 Grad ca. 60 Min backen.

Der Stollen wird mit 150 g zerlassener Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt! Stollen sollten ca. 2 Wochen mit einem Tuch bedeckt in einer Blechdose ziehen.

- Quarkstollen- 5 FF43

Zutaten

500 g Mehl
100 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
500 g Quark
1 Backpulver, 1 Vanillezucker
2 Eier
200 g Rosinen
150 g Mandeln, gehackt
Zitronat
abgeriebene Zitronenschale und
etwas Saft,
1 Vanillesoßenpulver,
etwas Mandelessenz
1 EL Rum oder 1 Fläschchen Rumaroma



etwas Marzipanrohmasse gerieben, 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine große Schüssel geben. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in die Mitte geben. Ringsum Butter oder Margarine und den Quark verteilen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Alle Zutaten zufügen und den Teig gut durchkneten.

Sollte der Teig für den Quarkstollen kleben, noch etwas mehr Mehl hinzugeben.

Den Teig zu einem länglichen Stollen formen, die Rosinen in den Teig drücken, damit sie im Ofen nicht verbrennen, den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Der Stollen wird im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft (160 Grad Heißluft) ca. 1 Stunde gebacken. Er sollte nicht zu dunkel werden, evtl. nach 30 min mit Aluolie abdecken.

Die Stolle heiß aus dem Ofen mit zerlassener (50 g) Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben.

- Eis- Winterstollen - kalt als Nachtisch

Zutaten

200 g Zucker
50 ml Milch
3 Eigelb
3 Eier
je 50 g Rosinen, Korinthen, Mandelblättchen,
Zitronat, Orangeat
750 ml süße Sahne (steif schlagen)
1 TL Lebkuchengewürz



Quelle: www.lecker.de

Den Zucker karamellisieren, die Milch dazugeben und kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zu den Eiern geben und über dem Wasserbad schaumig rühren, dann in die Küchenmaschine und kalt schlagen.

Die Rosinen, Orangeat, Zitronat und Mandeln unterheben. Die geschlagen Sahne mit dem Lebkuchengewürz unterheben und evtl. je nach Geschmack mit Rum aromatisieren. Dann in einer Rehrückenform oder Kastenform, die mit Klarsichtfolie ausgelegt ist, einfrieren.

Zum Servieren mit Kakao und Puderzucker überpudern!
Dazu passen Früchte oder Rumtopf!

von Susanne Herbig

おばあちゃんの料理本より

ドレスデンのクリスマスシュトレン



材料

薄力粉	1 kg
イーストまたはドライイースト	75 g
牛乳	250ml
バター	300g
砂糖	125g
塩	15g
レモン 1 個分の皮をすりおろしたもの	
干しブドウ	750 g
角切りのレモンピールまたはオレンジピール	125 g
アーモンド	175 g
アーモンドエッセンス	小さじ 1

作り方:

常温の薄力粉をふるいにかけながらボールへ入れ、イーストと大さじ 1 の砂糖を温めた牛乳の中に加え、泡だて器でかき混ぜる。これを薄力粉の窪みに入れ、表面を薄力粉で覆って約 15 分おいて膨らませる。

イーストが十分膨らんだのち、他の材料すべてを加えて念入りにこね、なめらかな生地にする。シュトレンを布で覆って約 30 分から 1 時間、余り暖めすぎないようにして醗酵させる。

生地を細長い円筒状に成形し、麺棒で中央を慎重に平らにし、さらに薄くなった生地の部分を中央へかぶせる(折りたたんだシュトレン形)。180 度で約 60 分焼く。

シュトレンに 150g の溶かしたバターを塗り、粉砂糖を振りかける。シュトレンを約 2 週間缶に入れ布をかけて寝かせる。

クアルクシュトレン

材料

薄力粉	500g
砂糖	110g
バターまたはマーガリン	200g
クアルク	250g
※クアルクの作り方 乳固形分 3.5%のヨーグルトを一晩コーヒーフィルターなどで濾したもの	
ベーキングパウダー	10g
バニラエッセンス	少々
卵	2 個
レーズン	200g
刻んだアーモンド	150g
刻んだレモンピール	150g



レモン 1 個分の皮をすりおろしたものと汁少量
あればバニラソース用粉 Vanillesoßenpulver 1 袋
アーモンドエッセンス 少々
大さじ1ラム酒またはラム酒香料の小瓶 Rumaroma 1 瓶
すりおろしたマジパン 少々
塩 ひとつまみ

作り方

薄力粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせ、大きなボールに入れる。薄力粉の中央にくぼみを作る。砂糖、バニラエッセンス、塩と卵をその中に入れる。周りにバターまたはマーガリンとクアルクを分けて置く。全部をなめらかな生地になるまでこねる。全ての材料を加え、生地を十分にこねる。クアルクシュトレンの生地がくっつくときには薄力粉を足す
生地を細長いシュトレンの形に成形し、オーブンの中で焦げないように干しブドウを生地に押し込み、シュトレンを天板に広げたクッキングシートの上に広げる。
予熱で温めたオーブンで 180 度の熱風循環式(160 度 直接加熱式)約 1 時間焼く。余り焦がさないように、場合によっては 30 分後にアルミホイルで覆う。
シュトレンを熱いうちにオーブンから出し、溶かしバター(50g)を塗り、粉砂糖を厚く振りかける。

ーアイスクリームの冬版シュトレンー デザートとして冷たく

材料

砂糖 200 g
牛乳 50ml
卵黄 3 個
卵 3 個
レーズン、コリントレーズン(カレンズ)、
アーモンドスライス、刻みレモンピール、
刻みオレンジピール それぞれ 50g
生クリーム 750ml (かたく泡立てる)
あればレープクーヘン用スパイス 小さじ1((シナモン、クローブ、ナツメグ、カルダモン、オールスパイス、ジンジャーなどを配合したもの)



出典：www.lecker.de

作り

砂糖をキャラメル状にし、牛乳を加え、砂糖が溶けるまで加熱する。さらに卵を加え、湯煎をして泡立つまでかき混ぜた後、湯煎からはずす。フードプロセッサーで冷たいまま泡立てる。
レーズン、オレンジピール、レモンピールとアーモンドを混ぜ込む。泡立てた生クリームにレープクーヘン用スパイスを混ぜ、好みでラム酒を加える。ラップを敷いたトヨ型またはパウンド型に入れて冷凍する。
食卓に出するときにはココアと粉砂糖を振りかけて！
生の果物またはラム酒に漬けフルーツとよく合います！

スザンネ・ヘアビック
訳 笠置 恵子