

Duitse kerststollen / German Christmas Stollen



Boodschappenlijst

100g boter

50g suiker

1-3 eetlepels melk (optioneel)

150g kwark (kwark)

rasp van 1/2 biologische citroen

300 g bloem voor alle doeleinden

2 theelepels bakpoeder

1 theelepel gemalen kaneel

50g gekonfijte sinaasappel/citroenschil

50 g geschaafde amandelen

100g rozijnen

om af te maken

100 g boter, gesmolten

120g poedersuiker

Zo maak je Duitse kerststollen

Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op een bakplaat

Doe boter en suiker in een grote kom en mix op hoge snelheid tot het mengsel licht en luchtig is.

Voeg de kwark en de citroenrasp toe en mix het snel door.

Meng de bloem met het bakpoeder en de kaneel.

Voeg het meelmengsel toe aan de mixerkom en mix tot het net gemengd is.

Doe de gekonfijte sinaasappel- / citroenschil, rozijnen en amandelen er bij en spatel het erdoor.

Als het deeg te droog lijkt, voeg dan wat melk toe en schep het er ook door.

Vorm het deeg in een cilinder en laat het 1 uur rusten op kamertemperatuur.

Snij de cilinder in gelijke delen en vorm er kleine ovale stollen van.

Plaats ze op de bakplaat, bak ze in ongeveer 15-20 minuten licht goudbruin.

Smelt de boter, strijk het op de warme stollen en zeef er royaal poedersuiker over.

Leg de stollen op een rooster, laat volledig afkoelen, bestrooi ze nog een keer met poedersuiker.

Bewaar de stollen in een koektrommel, op een koele plaats en laat ze 2 dagen rusten.

De kerststollen moeten binnen ongeveer 2 weken gegeten zijn.

Duitse kerststollen / German Christmas Stollen



Shopping list

100g butter	1 teaspoon ground cinnamon
50g sugar	50g candied orange/lemon peel
1-3 tablespoons milk (optional)	50g shaved almonds
150g curd cheese (quark)	100g raisins
zest of 1/2 organic lemon	to finish
300g all-purpose flour	100g butter, melted
2 teaspoon baking powder	120g icing sugar

How to make German Christmas Stollen

Preheat the oven to 180°C and line a baking tray with baking paper

Put butter and sugar in a large bowl and mix on high speed until light and fluffy.

Add the quark and lemon zest and mix in briefly.

Mix the flour with baking powder and ground cinnamon.

Add the flour mixture to the mixing bowl and mix until just combined.

Add the candied orange or lemon peel, raisins and sliced almonds and fold it all in.

If the dough seems too dry, add some milk and fold it in as well.

Shape the dough into a cylinder, and let it rest 1 hour in room temperature.

Cut in equal slices, shape into small oval stollen and place on the prepared baking sheet.

Bake until slightly golden in about 15 - 20 minutes.

Melt the butter, brush it on the still warm stollen and sift generously with icing sugar.

Place the stollen on a wire rack, let cool completely and dust once more with icing sugar.

Store the stollen in a biscuit tin, in a cool place and allow to rest for two days.

The Christmas stollen should be eaten within approximately 2 weeks.