



LE CHRISTSTOLLEN

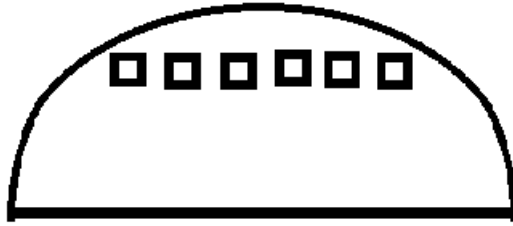
Gâteau de Noël allemand

Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
 - 200 g de sucre en poudre
 - 2 œufs
 - 250 g de fromage blanc
 - 125 g de raisins secs blonds
- 125 g de raisins de Corinthe secs
 - 125 g d'amandes entières
- 4 gouttes d'essence d'amandes amères
- Cardamome pilée (une demi cuillerée à café)
- Muscade en poudre (une demi cuillerée à café)
 - Pain de massepain (200 g environ)
 - 125 g de beurre
 - Sucre glace

- Mélanger vigoureusement le sucre en poudre et les œufs
 - Ajouter le fromage blanc, mélanger
- Ajouter l'essence d'amande, la cardamome, la muscade, mélanger
 - Ajouter les raisins et les amandes, mélanger
- Ajouter la farine et la levure, pétrir au batteur-pétrisseur.

- Sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, étaler la pâte à la cuillère en lui donnant une forme de demi-lune, de 5 cm d'épaisseur environ.
- Couper le massepain en morceaux de 3 cm de large environ et le disposer ainsi :



- Rouler la pâte de façon à bien envelopper le massepain, en commençant par le bord arrondi.
 - Découper la feuille en en laissant juste sous le stollen.
 - Faire cuire pendant **60 minutes à 150°C.**
 - Quand le gâteau est cuit, le badigeonner avec 125 g de beurre fondu.
 - Quand il est bien refroidi, le saupoudrer de sucre glace.
- Emballé dans du film alimentaire et un torchon, le stollen se conserve pendant deux mois au frais (pas au réfrigérateur).

Variantes

- Les raisins peuvent être trempés dans du rhum
- On peut remplacer les raisins par des fruits confits ou des écorces d'orange.

Viel Spass !

