

ЧУЖДЕСТРАННИ КОЛЕДНИ РЕЦЕПТИ
представени от Мадлена Кискинова, E-mail:jeni@cl.bas.bg

Традиционен немски щолен

Продукти:

200 г смес сушени плодове (ябълки, сливи, кайсии, круши, стафиди, смокини),

500 г брашно,

щипка сол,

1 ч.чаша прясно мляко,

1/2 ч.чаша захар,

1 пакетче мая,

300 г чисто масло,

100 г счукани бадеми (или орехи),

1 пакетче ванилия,

настърганата кора на 1 лимон (може и портокалови корички),

100 г пудра захар за поръсване.

Приготвяне:

Накиснете сушените плодове за около 1 час в студена вода или ром. Поставете брашното и солта в купа, като в средата направите кладенче. Затоплете малко половината от прясното мляко, след което поставете в него 1 чаена лъжичка захар. Разбъркайте добре и пуснете вътре маята, за да се разтвори. Получената смес изсипете в кладенчето в брашното и месете заедно с брашното, докато се получи тесто.

Покрийте и оставете в топло помещение тестото да престои около 20 минути.

Междувременно разтопете 200 г масло и сложете остатъка от млякото. Прибавете

бадемите, 50 г захар, ванилията и лимоновата кора и разбъркайте с миксера, докато получите гладко тесто. Покрийте и оставете да отлежи 30 мин.

Извадете плодовете от водата и добре ги подсушете. Покрийте дъното на тавата с хартията за печене и разстелете тестото; сложете плодовете и завийте на руло. Печете в предварително загрята фурна.

Разтопете 75 г масло и с него намажете вече готовия сладкиш, поръсете обилно с пудра захар и оставете да изстине.

Christstollen, Дрезденски коледен кейк

Продукти:

700 г брашно,
250 г масло,
125 мл топло мляко,
5 с.лъжица захар,
1 ванилия,
1 яйце,
100 г захаросана портокалова и лимонова кора,
1 с.лъжица настъргана лимонова кора,
200 г нарязани бадеми,
250 г стафиди,
1 к.лъжичка сол,
40 г мая за хляб,
1 с.лъжичка ром,
1 щипка канела.
За намазване:
50 г масло,
50 г пудра захар.

Приготвяне:

Брашното се пресява в купа, прави се в него кладенче и вътре се слагат яйцето, захарта, разтопеното масло, топлото мляко, маята, ванилията, канелата, лимоновата кора и солта. Всичко се омесва добре и се прибавят захаросаните кори, ядките и маринованите в рома стафиди. Отново се омесва. Трябва да се получи твърдо, но еластично тесто. Ако има нужда, се прибавя малко топло мляко или брашно. Тестото се покрива с кърпа и се оставя да втаса 2 часа на топло.

Върху набрашнена повърхност тестото се оформя на елипса, разточва се дебело и се прегъва на две, слага се в тавичка, намазва се с вода и се слага да втаса за втори път. След като втаса, тестото се слага в средата на фурната да се пече около 15 мин. на 200° С и още около час на 180° С, докато почервенеے добре. Ако почервенява прекалено бързо, се покрива с алуминиево фолио. Още горещ, сладкишът се намазва обилно с масло и се поръсва с пудра захар.