

Stollen with Nutella®

Hard

4 h 55 min



Hozzávalók

10 adaghoz:

A tésztához:

7 g friss élesztő

110 ml tej

220 g liszt

20 g cukor

½ teáskanál (3 g) só

fél citrom héja

100 g puha vaj

A gyümölcskeverékhez:

150 ml almalé

100 g mazsola

20 g pörkölt törökmogyoró, összetörve

40 g kandírozott narancs- és citrom, finomra vágva

150 g Nutella®

30 g olvasztott vaj

porcukor

Lépések:



1

Egy kis lábasban melegítsük fel az almalevet.

Amikor már forr, kapcsoljuk le a lángot és hagyjuk, hogy a mazsola magába szívja az almalevet.

Egy nagy tálban feloldjuk az élesztőt a tejben kis liszttel, cukorral, sóval és a citromhéjjal elkeverve, majd addig keverjük, amíg össze nem áll a tészta.



2

Tegyük a tésztát át a munkafelületre, és ott addig gyúrjuk, amíg sima és ruganyos nem lesz, kb. 10 percig.

Fokozatosan adjuk hozzá a vajat és folytassuk a gyúrást 5 percig.

Csepegtessük le a mazsolát, keverjük össze a maradék törökmogyoróval, a kandírozott narancs- és citromhéjjal.

A gyümölcskeveréket keverjük bele a tésztába, és gyúrjuk a tésztát addig, míg a gyümölcs egyenletesen el nem oszlik.

Takarjuk le a tálát háztartási fóliával és hagyjuk 2 óráig kelni. Amikor kétszeresére dagadt, tegyük a tálát a hűtőbe 1 órára.



3

Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra, és helyezzük a sütőrácsot középállásba.

Nyújtsuk ki a tésztát 20 cm x 20 cm négyzetre, majd hajtsuk félbe. A tésztát tegyük egy sütőpapírral fedett tepsire.

Vegyük le a sütő hőmérsékletét 180°C-ra, és süssük kb. 40 percig. Ha a teteje gyorsan barnul, akkor lazán takarjuk le alufóliával.



4

Amikor megsült, egy kés hegyével kaparjuk le a megégett mazsolákat, és hagyjuk a kalácsot teljesen kihűlni.

Vágjuk kettébe és kenjük meg Nutella®-val az első réteget, majd fedjük be a felső résszel.

Kenjük meg olvasztott vajjal és díszítsük átszitált porcukorral.