



Дребен колеген сладкиш Щолен (Stollen)

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

30 g	Стафиди
20 ml	Ябълков сок
50 g	Масло, меко
20 ml	Прясно мляко
60 g	Кафява захар
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
40 g	Извара
1 с.л.	Кора от портокал, настъргана
1 ч.л.	♦ Канела на прах
4-5 бр.	♦ Карамфил, цял
150 g	Брашно
1 ч.л.	Бакпулвер
25 g	Бадеми, натрошени
30 g	Марципан

За финал

40 g	Пудра захар
40 g	Масло, разтопено

- 1 Разбъркайте стафидите с ябълковия сок и оставете да се накиснат за кратко. След това разбийте мекото масло с млякото, кафявата захар, щипка сол и семенцата на ваниловата шушулка.
- 2 Добавете към сместа изварата, портокаловите корички, брашното и подправките (счукайте зрънцата карамфил в хаванче предварително на прах), а накрая бакпулвера и натрошените бадеми.
- 3 Настържете марципана и го омесете с полученото тесто. След това добавете ябълковия сок с накиснатите стафиди и продължете да месите.
- 4 Оформете малки сладкиши и ги наредете върху тава, покрита с хартия за печене.
- 5 Опечете в предварително загрята на 200°C фурна за около 14 минути.
- 6 Намажете готовите щоленци с разтопеното масло, докато са още топли и оваляйте в пудра захар внимателно.

