



Gasztroajándékok – Mini stollenek

2011 december 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Klasszikus karácsonyi sütemény, melyet valószínűleg egyetlen, nagy darab kalácsként ismer mindenki. Ezek itt szándékosan picike kis stollenek: ezt aztán mindenki meg tudja kóstolni! Fémdobozban sokáig eláll, ha nem járunk rá egyfolytában!

Az illata egyszer?en ellenállhatatlan: fahéj, szerecsendió, citrushéjak... A tenyerünk, kés?bb az egész lakás ebben az illatfel?ben úszik!

Hozzávalók:

A tésztához:

- 10 dkg puha vaj
- 1 tojás
- 1 dl tej
- 30-35 dkg liszt (tojás nagyságától függ)
- 2 dkg éleszt?
- 5 dkg cukor
- 1/2-1/2 citrom és narancs lereszelt héja
- 1/2 mk. ?rölt fahéj és szegf?szeg
- pici reszelt szerecsendió



- 10 dkg mazsola
- 1-1 ek. kandírozott narancs- és citromhéj
- tetejére porcukor

A tészta hozzávalóit kenyérsüt? gép üstjébe pakoljuk, megdagasztjuk-megkelesztjük.

Ha megkelt, lisztezett nyújtólapra borítjuk, kézzel kicsit széthúzogatójuk. Meghintjük a beáztatott, lecsepegtetett mazsolával, és a kandírozott citrushéjakkal, jól beledolgozzuk.

Kis darabokra vágjuk, és két tenyerünk között ujjnyi vastag nudlikat sodrunk bel?le. Süt?papírral borított tepsire sorakoztatjuk ?ket, 10-15 percig kelni hagyjuk, majd el?melegített süt?ben rózsaszín?re sütjük.

Még melegen meghintjük porcukorral.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló