



Штолен! Або різдвяний кекс:)



Рецепт бездріжджового Штолена. Цей кекс за смаковими якостями нічим не поступається традиційному дріжджовому Штолону.

Цей кекс нескладний та швидкий у приготуванні. Він пряний, ніжний, дрібнопористий і містить багато горіхів та сухофруктів. Дуже м'який і дуже смачний!



Ингредиенты:

Вершкове масло	300 гр.
Цукор	300 гр.
Борошно	300 гр.
Яйця	5 шт.
Ванільний цукор	10 гр.
Розпушувач	0.5 ч. л.
Горіхи	100 гр.
Сухофрукти	200 гр.
Цедра апельсина	1 шт.
Цукрова пудра	30 гр.

Инструкция приготовления:



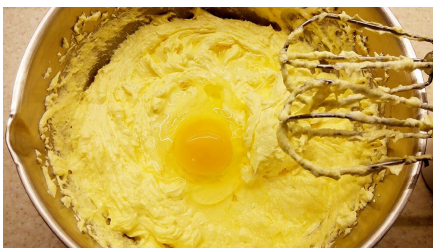
Насамперед, необхідно підготувати сухофрукти з цедрою апельсина. Я додаю родзинки двох видів та журавлину (можна також додавати цукати). Сухофрукти заливаємо окропом на 5 хв. Потім промиваємо холодною водою, даємо воді стекти (відкидаємо на друшляк). Апельсин миємо та на дрібній тертці натираємо цедру (тільки помаранчевий верхній шар). З'єднуємо сухофрукти із цедрою.



Підготуємо горіхи. Можна використовувати будь-які (на ваш смак та гаманець): мигдаль, фундук, кешью. У мене волоські горіхи. Обсмажувати горіхи не потрібно, достатньо їх подрібнити ножем до розміру родзинки. Кекс із великим цілим горіхом погано нарізати.



Робимо тісто. Беремо вершкове масло кімнатної температури та збиваємо його міксером на середній швидкості (3 хв). Потім додаємо цукор та ванільний цукор і збиваємо ще 5 хв.



Поступово, по одному, додаємо яйця. Після кожного яйця потрібно добре перемішати тісто міксером.



Додаємо сухі інгредієнти, тобто, борошно та розпушувач. Борошно потрібно обов'язково просіяти.



Вимішуємо міксером на невеликій швидкості до однорідності (не повинно бути ніяких грудочок).



Додаємо в тісто заздалегідь підготовлені сухофрукти з цедрою та горіхи. Перемішуємо все лопаткою.



Форму для кексу вибираємо або прямокутну (невеликої ширини) або круглу з порожньою серединою. Інакше кекс може не пропікатися усередині. Я використовую металеву форму, також можна використовувати силіконові або одноразові прямокутні форми для кексів з фольги. Форму попередньо змащуємо олією. Духовку розігріваємо до 170 градусів. Перші 30 хв. духовку відкривати не можна, щоб тісто не сіло. Випікаємо протягом години. Перевіряємо готовність дерев'яною шпажкою (вона має бути сухою).



Готовий кекс охолоджуємо у формі, потім виймаємо та присипаємо цукровою пудрою. Приємного апетиту та на здоров'я!