



# Штоллен! Или рождественский кекс :)



Рецепт бездрожжевого штоллена. Этот кекс по вкусовым качествам ничем не уступает традиционному дрожжевому штоллену.

Этот кекс несложный и быстрый в приготовлении. Он пряный, нежный, мелкопористый и содержит много орехов и сухофруктов. Очень мягкий и безумно вкусный!



## Ингредиенты:

---

Сливочное масло	300 гр.
-----------------	---------

---

Сахар	300 гр.
-------	---------

---

Мука	300 гр.
------	---------

---

Яйца	5 шт.
------	-------

---

Ванильный сахар	10 гр.
-----------------	--------

---

Разрыхлитель	0.5 ч. л.
--------------	-----------

---

Орехи	100 гр.
-------	---------

---

Сухофрукты	200 гр.
------------	---------

---

Цедра апельсина	1 шт.
-----------------	-------

---

Сахарная пудра	30 гр.
----------------	--------

---

## Инструкция приготовления:



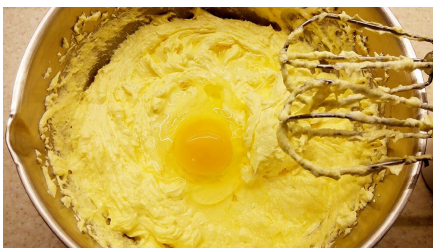
Первым делом необходимо подготовить сухофрукты с цедрой апельсина. Я добавляю изюм двух видов и клюкву (можно также добавлять цукаты). Сухофрукты заливаем кипятком на 5 мин. Затем промываем холодной водой, даем воде стечь (отбрасываем на дуршлаг). Апельсин моем и на мелкой терке натираем цедру (только оранжевый верхний слой). соединяем сухофрукты с цедрой.



Подготавливаем орехи. Можно использовать любые (на ваш вкус и кошелек): миндаль, фундук, кешью. У меня грецкие орехи. Обжаривать орехи не нужно, достаточно их измельчить ножом до размера изюминки. Кекс с крупным целым орехом плохо режется.



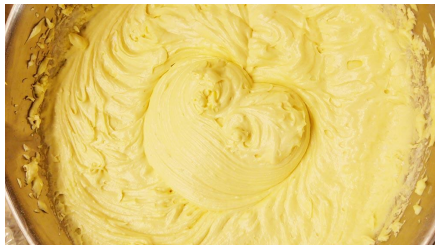
Делаем тесто. Берем сливочное масло комнатной температуры и взбиваем его миксером на средней скорости (3 мин.). Затем добавляем сахар и ванильный сахар и взбиваем еще 5 мин.



Постепенно, по одному, вводим яйца. После каждого яйца необходимо хорошо перемешать тесто миксером.



Вводим сухие ингредиенты, то есть, муку и разрыхлитель. Муку необходимо обязательно просеять.



Вымешиваем миксером на маленькой скорости до однородности (не должно быть никаких комочков).



Добавляем в тесто заранее приготовленные сухофрукты с цедрой и орехи. Перемешиваем все лопаткой.



Форму для кекса выбираем или прямоугольную (небольшой ширины) или круглую с пустой серединой. Иначе кекс может не пропечься внутри. Я использую металлическую форму, также можно использовать силиконовые формы или одноразовые прямоугольные формы для кексов из фольги. Форму предварительно смазываем маслом. Духовку разогреваем до 170 градусов. Первые 30 мин. духовку открывать нельзя, чтобы тесто не село. Выпекаем на протяжении часа. Проверяем готовность деревянной шпажкой (она должна быть сухой).



Готовый кекс охлаждаем в форме, затем вынимаем и присыпаем сахарной пудрой. Приятного аппетита и на здоровье!