

# CHRÏSCHTSTOLLE

## STOLLE DE NOËL

### Wàs brücht m'r?

#### Fer de Teig

- 500 Gr Mähl (+ 1 Sùppeleffel ùf d'Sit màche)
- 1 Päckel Bäckpùlver
- 1 Kàffeeleffel Zimmet
- 2 Eier
- 170 Gr Puderzùcker
- 1 Päckel Vanillzùcker
- 200 Gr Bütter
- 250 Gr Bibbeleskäs
- 250 Gr Meertriwle
- 65 Gr gschnìtenes Orangeat
- 125 Gr gemähleni Mändle
- 3 Sùppeleffel Rhum

#### Kùmmt noch dezü

- 1 Stàng Märzipàn
- Stäubzùcker

### Ingrédients

#### Pour la pâte

- 500 g de farine (réserver 1 cuillère à soupe)
- 1 paquet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 œufs
- 170 g de sucre en poudre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 200 g de beurre
- 250 g de fromage blanc
- 250 g de raisins secs
- 65 g d'écorce d'orange confite
- 125 g d'amandes moulues
- 3 cuillères à soupe de rhum

#### S'y ajoutent

- 1 barre de pâte d'amandes
- du sucre glace

### Wie wìrd's gemàcht?

De Offe ùf 175 Gräd vorheize.

D'Meertriwle ùn de Sùppeleffel Mähl in e Tàss mische ùn riehere. So bliewe d' Meertriwle scheen in de Heh.

E grosi Schàäl nème ùn àlli Zütàte zämme mische bis àss es e glichmàßicher Teig gibt.

Mähl ùf de Àrweitstisch strèie ùn de Teig drùf lèere. De Teig mit de Händ rünter drücke fer ìhm e ovàli Form gänn.

De Teig wird jetzt in de Mitte geteilt. Àchtung, er soll àwwer nit gschnitte wàre !

's Wàälholz ùf de Teig drücke fer e 3cm breites Gràwele màche.

Eine Sit vùm Teig wird noch emol flàch gedrückt.

D'Stàng Märzipàn in kleini Stickle schnide ùn in's Gràwel laje. 's dicke Teil vùm Teig wird gänz einfach ùf's Dìnne gelajt ùn zàmegedrückt.

De Stolle kùmmt dann ùf 's Blech ùn wird in de Offe gemàcht. Er muess 60-75 Minute bàche. Fer sicher sinn às er guet ìsch, kànn m'r mìtere Stricknodel drin stùpfe. Wenn ke Teig àn de Nodel meh ìsch, ìsch de Kueche gebàche.

Wenn de Stolle kàlt ìsch, màcht m'r Stäubzùcker mìtere Sib d'rùf.

### Préparation

Préchauffer le four à 175°.

Dans une tasse, mélanger les raisins secs et la cuillère à soupe de farine. Cela évitera aux raisins de couler vers le bas.

Dans une grande jatte, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Fariner le plan de travail et y déposer la pâte. Abaisser la pâte à la main et lui donner une forme ovale.

Sans la couper, diviser la pâte en 2 en appuyant avec un rouleau à pâtisserie pour former un creux de 3 cm de large. Aplatir légèrement une des moitiés ainsi tracées.

Découper la pâte d'amandes en tranches et la déposer dans la crevasse. Rabattre le coté le plus épais sur le plus fin et appuyer pour refermer. Déposer le Stolle sur une plaque et enfourner. Laisser cuire 60-75 minutes.

Pour vérifier la cuisson, piquer dans le gâteau à l'aide d'une aiguille à tricoter en métal. Si elle ressort propre, le Stolle est cuit.

Sortir du four et laisser refroidir. Saupoudrer généreusement de sucre glace