



Vánoční štola s marcipánem

asi 16 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta namočíme rozinky do rumu. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, kůrou, ořechy, mandlemi a kandovaným ovocem a promícháme. Přidáme máslo nebo margarín, tvaroh a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 35 cm.
- 2 Na přípravu náplně do marcipánu zapracujeme brusinky a vytvoříme váleček dlouhý 25 cm. Váleček nanese do středu plátu a z obou stran těsto přehneme přes marcipán. Přeneseme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme částí rozpuštěného másla. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 60 minut

- 3 Po upečení štolu ihned potřeme zbylým máslem a pocukrujeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilínovým cukrem. Necháme vychladnout.

Tip:

- Štolu můžeme upéct ve formě na srnčí hřbet nebo ve formě na bábovku.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

50 g rozinky

4 PL rum

500 g hladká mouka

1 balení Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker

150 g cukr

2 balíčky Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker

50 g ořechy vlašské

50 g mandle - plátků

100 g kandované ovoce

150 g máslo nebo margarínu změkčlého

2 ks vejce

Na náplň:

1 balení Marcipán Dr. Oetker

50 g brusinky sušených

Na potření:

150 g máslo změkčlého

150 g moučkový cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

