



# Vánoční štola

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta namočíme rozinky do rumu a necháme odležet, nejlépe přes noc.
- 2 V míse smícháme mouku s droždím a zalijeme vlažným mlékem. Přidáme cukr, vanilínový cukr, sůl, koření, vejce a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu kynout.
- 3 Do vykynutého těsta na pomoučené pracovní ploše zpracujeme rozinky, kandovanou citrusovou kůru a mandle. Zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout.
- 4 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát (30 x 25 cm). Plát zavineme, válečkem vytvoříme důlek po celé délce a přehneme. Uprostřed rukou vytvarujeme hřbet a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Štolu necháme ještě asi 15 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 140 °C**  
**Doba pečení: asi 50 minut**

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

### Na těsto:

300 g rozinky

100 ml rum

375 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

100 ml mléko polotučné

50 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
sůl

1 zarovnaná PL Perníkové koření Dr.  
Oetker

2 ks vejce

175 g máslo nebo margarínu

změkklého

200 g kandovaná citrusová kůra

100 g mandle mletých

### Na potření:

75 g máslo rozpuštěného

1 zarovnaná PL moučkový cukr





- 5 Na potřeni rozpustíme v kastrůlku máslo a pomocí štětce nebo mašlovačky ještě horkou štolu potřeme. Posypeme moučkovým cukrem a necháme vychladnout.

Tip:

- Štolu lze v dobře uchovat zabenou v potravinářské fólii nebo v alobalu.

