

Sterntalertorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebäck
Pralinen

2 1/2 kg Mehl
175 g Hefe
3/4 l Milch
300 g Zucker
4 pk Vanillinzucker
abgeriebene Schale von 1-2
-Zitronen
2 Zitronen
35 g Salz
125 g Schweinefett
1 kg Schmelzmagarine
150 g Zitronat
80 g bittere Mandeln
200 g süße Mandeln
1 1/2 kg Sultaninen
250 g Korinthen
Rum od. Weinbrand
Butter
Zucker
Puderzucker

Am Abend vor der Teigbereitung die Zutaten in einen warmen Raum stellen und die vorbereiteten Sultaninen und Korinthen mit Rum anfeuchten. Am nächsten Tag in das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und darin die mit einem kleinen Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe zu einem mittelfesten Vorteig (Hefestück) verarbeiten. Nach dem Aufgehen Zucker, Gewürze, Fett, Margarine, geraspelt Zitronat und geriebene Mandeln sowie warme Milch nach Bedarf unterwirken, erst dann Sultaninen und Korinthen zugeben. Den gründlich durchgearbeiteten Teig warm, aber nicht zu nahe an den Ofen stellen, damit das Fett nicht austreten kann. Nach mindestens zweistündigem Gehen den Teig zusammenstoßen, nochmals kurz z durcharbeiten und in 1 oder 1 1/2 Kilo schwere Stücke aufteilen (2 Kilo schwere Stollen sind für das Blech des Haushalterdes nicht unbedingt geeignet). Die Teigstücke brotähnlich formen und entweder längs jeweils 1 cm tief einschneiden oder mit dem Handrücken bzw. einem Holzstab längsseitlich eine tiefe Furche eindrücken, die den geformten Stollenteig in zwei unterschiedlich breite Längen teilt, und die schmale Länge über die breite schlagen. Den geformten Teig, ohne weiter gehen zu lassen, bei guter Mittelhitze etwa 1 Stunde backen. Danach buttern und zuckern.

:Stichworte : Gebäck, Kuchen, Stollen, Weihnachten

:Notizen (*):

: : aus Mucniky,. Verlag für die Frau Leipzig