

Vánoční štola s marcipánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Droždí 100 g
- Mléko 125 ml
- Polohrubá mouka 1 kg
- Kardamom 1 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Hřebíček mletý 1 špetka
- Rozinky 400 g
- Citrónové aroma 1 lžička
- Rozinky namočené v rumu 100 g
- Kandovaný pomeranč 100 g
- Mandle nasekané 200 g
- Marcipán 200 g
- Cukr moučkový 100 g
- Med 120 g
- Máslo 450 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Počet porcí: 8

Postup:

Droždí rozdrobíme do vlažného mléka, přidáme 1 lžičku medu a mouky. Necháme 10 minut kvasit. Do mouky uděláme jamku, do níž nalijeme vykynuté droždí, přidáme zbylý med, 400 g másla a koření. Do těsta zamícháme kandované ovoce, citrónové aroma a mandle. Vše důkladně prohněteme a necháme 20 minut v chladu odpočívat. Marcipán smícháme s moučkovým cukrem a vytvoříme váleček. Odpočínuté těsto vyválíme, uprostřed uděláme jamku, do které vložíme marcipán. Jednou stranou a pak druhou stranou těsta marcipán přiklopíme. Štůlu položíme na vymaštěný plech a necháme asi 20 minut odpočívat. Mezitím přehřejeme troubu na 190°C a medovou štůlu pečeme 70-80 minut do zlatova. Ještě teplou štůlu potřeme 50 g rozpuštěného másla a posypeme moučkovým cukrem.