Mandlová štola

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- muškátový květ 0.25 lžička
- sůl 1 špetka
- kardamon 0.25 lžička
- vlažné mléko 100 ml
- vejce 2 ks
- droždí 1 kostka
- polohrubá mouka 200 g
- drcené nové koření 0.25 lžička
- máslo 250 g
- skořice 0.5 lžička
- cukr krupice 50 g
- hladká mouka 300 g
- **na potření**
- máslo 200 g
- **náplň**
- strouhané loupané mandle 100 g
- rozinky 200 g
- citronová kůra 2 lžička
- sekané loupané mandle 50 g
- rum 50 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- pomerančová kůra 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 1

Postup:

Náplň si připravíme večer před pečením. Přísady promícháme, uzavřeme do nádoby a dáme do ledničky. Druhý den náplň necháme okapat.

Rozdrobené droždí s cukrem rozpustíme v mléce. Přidáme 200 g hladké mouky a vypracujeme těsto. Kvásek necháme vykynout přikrytý na teplém místě, dokud povrch nezačne praskat.

Kvásek promícháme se zbylou moukou, vejci, rozpuštěným máslem, solí, kořením a nakonec vmícháme náplň. Těsto necháme asi 60 minut kynout.

Pak z těsta vytvarujeme štolu, kterou necháme 15 minut odpočívat ve vymazaném pekáčku nebo formě na štolu. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 60 minut, přičemž asi 10 minut před dopečením štolu pomažeme rozpuštěným máslem (polovinou množství).

Hotovou mandlovou štolu potřeme zbylým rozpuštěným máslem, lehce pocukrujeme (moučkovým cukrem, případně smíchaným moučkovým a vanilkovým cukrem) a necháme vychladit. Vychladlou mandlovou štolu znovu bohatě posypeme moučkovým cukrem.

Mandlovou štolu pečeme maximálně týden před Vánocemi.