

# STOLLEN



750g de farine  
2 paquets de levure chimique  
350g de sucre  
2 paquets de sucre vanillé  
1 écorce de citron râpé  
1 verre de rhum  
1 pointe de couteau de cardamome râpé  
1 pointe de couteau de clous de girofle râpés  
3 œufs  
275 g de beurre  
375g de fromage blanc  
200g de raisins de Corinthe  
200g de raisins sultanine  
100g de fruits confits (orange/citron/papaye...)  
200g de noisettes râpées  
4/5 gouttes d'extrait d'amande amère

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, l'écorce de citron, le rhum, les épices et les œufs pour obtenir une pâte épaisse. Ajouter le beurre ramolli, puis le fromage et mélanger. Lorsque la pâte est bien lisse, ajouter les raisins lavés, les noisettes râpées, l'extrait d'amande amère et les fruits confits. Bien mélanger. Aplatir un petit peu la pâte, enfoncer au milieu le rouleau à pâtisserie et replier une moitié sur l'autre. Poser le stollen sur la plaque du four beurrée et l'entourer d'une bande de papier aluminium pour éviter qu'il ne s'étale en début de cuisson.

(On peut partager la pâte pour faire deux ou trois stollen)

Cuire 50 à 60' à 160°. Lorsque le stollen est cuit, le badigeonner avec du beurre fondu et lorsqu'il est refroidi le recouvrir de sucre glace.

