

Avec le soutien du



en vertu d'une décision du Bundestag allemand

L'Allemagne
Vacances entre amis



www.germany.travel



© DZT/Knut Pflaumer

Gâteau brioché de Noël (Weihnachtsstollen)

Pour goûter un véritable stollen de Dresde, il faut se rendre en Saxe. La recette est gardée par les boulangeries comme un secret d'État. Mais cette version apporte aussi la magie de Noël allemande chez vous.

Ingrédients (1 grand gâteau brioché de Noël)

- 500 g de farine
- 200 ml de lait tiède
- 30 g de levure
- 120 g de sucre
- 200 g de beurre mou (+50 g pour badigeonner)
- 2 œufs
- 250 g de raisins secs
- 100 g de citron confit/orange confite
- 100 g d'amandes
- Rhum ou jus pour le trempage
- Sucre glace

Recette rapide

1. Faire tremper les raisins dans du rhum ou du jus.
2. Dissoudre la levure dans le lait avec un peu de sucre et laisser reposer brièvement.
3. Pétrir avec la farine, le sucre, le beurre et les œufs pour obtenir une pâte, puis laisser lever.
4. Incorporer les fruits et les amandes, façonner le stollen et laisser lever à nouveau.
5. Cuire à environ 170°C pendant 45 à 60 minutes.
6. À la sortie du four, badigeonner de beurre, saupoudrer généreusement de sucre glace, laisser refroidir et idéalement reposer quelques jours.