



# Quarkstollen

(Gâteau de Noël allemand)



schwer - difficile

## Préparer les ingrédients :

150 g de raisins secs de Corinthe  
150 g de raisins secs sultanes  
200 g de raisins secs golden



ou 500 g de raisins secs selon votre goût

à faire macérer quelques heures ou une nuit avec  
100 ml (= 1/10 l) de rhum dans un saladier,

Mettre 175 g de beurre à ramollir.

## Mettre dans un grand saladier :

500 g de farine tamisée  
1 paquet de levure alsacienne  
150 g de sucre  
1 paquet de sucre vanillé  
1/2 cuillère à café de sel  
1 pincée de



clous de girofle moulus  
cardamome  
gingembre moulu  
noix de muscade finement râpée  
cannelle moulue



le zeste râpée d'une orange lavée (non-traitée après récolte)

2 oeufs

mettre le beurre ramolli, éventuellement coupé en petits morceaux  
240-250 g de petits suisses.



Mélanger les ingrédients à la fourchette. Ajouter

250 g d'amandes en poudre

150 g de citron confit coupé en pts dés

100 g d'orange confite coupée en pts dés

(si vous n'avez pas de citron confit,  
mettez 200 g d'orange confite)

le mélange de raisins et de rhum.

Pétrir tout à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Former un pain avec la pâte, d'une longueur de 30 à 40 cm. Poser le pain (en diagonale) sur une tôle à pâtisserie couverte de papier cuisson et faire cuire dans un four préchauffé à 220°C (thermostat 8), baisser la température à 1520°C (thermostat 5) au moment d'enfourner le stollen. Faire cuire pendant 50-60 minutes.

A la sortie du four, badigeonner le gâteau avec 75 g de beurre fondu et saupoudrer tout de suite avec du sucre glace (env. 50 g), pour qu'il soit blanc. Faire refroidir sur la tôle. Servir au goûter, en prenant le café ou le thé. C'est très nourrissant !

## Zimtsterne (Étoiles à la cannelle)

3 blancs d'oeufs  
250 g sucre glace  
1 paquet de sucre vanillé  
1 cuiller à café rase de cannelle  
275-325 g d'amandes en poudre



**schwer - difficile**

Battre les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre glace tamisé. Mettre de côté deux cuillers à soupe bien bombées de cette masse pour la décoration.

Mélanger doucement le sucre vanillé, la cannelle et la moitié des amandes en poudre avec les blancs en neige. Ajouter autant d'amandes en poudre jusqu'à ce que la pâte colle à peine. Rouler la pâte sur une surface farinée (mais à la place de la farine, on utilise les amandes en poudre ! ) d'une épaisseur de 5 mm environ. Découper des étoiles avec un emporte-pièce, les mettre sur une tôle de pâtisserie beurré, décorer avec les blancs en neige auxquels on aura ajouté quelques gouttes d'eau pour pouvoir mieux les étaler.

Faire cuire dans un four préchauffé à 130-150 °C pendant 20-30 minutes.

Surveiller attentivement, les biscuits ne doivent pas trop se colorer, mais rester assez blancs. Conserver dans une carton (à chaussures ou autres).

## FRÜCHTEBROT

Pain aux fruits secs



**mittel - moyen**

Préparer deux saladiers. Dans le premier, mettre

**125 g de noisettes** coupées en deux

**125 g de figues séchées** coupées en dés

**250 g de raisins blonds**

**60 g d'amandes** hachées grossièrement

**125 g d'écorce d'orange confite coupée en petits dés (5mm x 5mm environ).**

Dans l'autre saladier, préparer et mélanger au

mixeur :

**3 oeufs** battre environ 2 minutes au batteur. Ajouter peu à peu

**125 g de sucre**

**1 paquet de sucre vanillé** battre jusqu'à obtention d'une masse onctueuse. Verser

**1 petit verre de rhum**

**1 pincée de cannelle** ajouter

**125 g de farine** avec

**1 cuillère à café rase de levure alsacienne**

**50 g de Maizena.**

Ajouter progressivement à la pâte et mélanger avec une cuillère en bois les fruits secs préparés.

Couler la pâte dans un moule à cake d'environ 25 x 10 cm beurré ou tapissé avec du papier sulfurisé.

**Four électrique :** préchauffer à 7 (220°C), descendre à 5-6 (200°C) une fois le gâteau enfourné

**Gaz :** 3-4 sans préchauffer

**Temps de cuisson :** environ 60 à 70 minutes (surveillez).