



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » **Штоллен творожный**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Штоллен творожный

25 декабря 2014 21:20 · <https://open-cook.ru/recipes/shtollen-tvorozhnyj>



Впервые я попробовала этот **штоллен** на встрече с подругами, им угощала Даша Пушкина (чудесная девушка кондитер) и с тех пор я влюбилась в него без памяти. Готовила его совсем недавно для нас на Новый Год и для друзей. Но ни один из штолленов не прожил и недели, все были съедены с таким наслаждением, что до сих пор вспоминают. Он настолько фантастически вкусный, что невозможно оторваться. В отличие от **традиционного штоллена** его не нужно выдерживать месяц, можно кушать сразу, хотя лучше подождать хотя бы пару дней. Но, конечно же, чем дольше он настаивается, тем нежнее, ароматнее и вкуснее он становится. Мы с Ильей Николаевичем категорически настаиваем, чтобы вы его приготовили! Еще ни один человек, вкусивший данный

творожный **штоллен**, не остался равнодушным, мало того, он всех свел с ума.

"Штоллен — традиционная немецкая рождественская выпечка, которую готовят за месяц до праздника. Наиболее распространенный вид штолленов имеет начинку из изюма и цукатов, хотя популярны также варианты с маком, орехами или марципаном. Традиционно для штолленов готовится тяжелое дрожжевое тесто." (Википедия).

Это рецепт не классического штоллена, он легче и проще в приготовлении. Творожный штоллен в России чаще всего готовят вот по этому рецепту, который появился в сети в 2007 году, но я его немножко изменила под себя.

Из указанного количества продуктов получается два больших штоллена:

- 550-600 гр муки
- 1,5 пакетика разрыхлителя (примерно 2 ч.л.)
- 250 гр сахара
- 1 ст.л. ванильного сахара
- 250 гр творога (влажного, если творог сухой, то добавить в него 2 ст.л. сметаны)
- 250 гр сливочного масла комнатной температуры
- 2 яйца
- цедра и сок 1 лимона
- 200 гр миндаля
- 250 гр изюма
- 200 гр рома или коньяка
- 100 гр цукатов апельсиновых и лимонных

Начинку из изюма и цукатов можно менять по своему усмотрению. Я, например, заменяю часть изюма и цукатов сушеной клюквой и вишней, т.е. всего такой начинки должно быть 350 гр, но комбинирую ее по своему вкусу.

Для сахарной корочки:

- 100 гр сливочного масла
- 300-400 гр сахарной пудры

Изюм и сушеные ягоды, если их используете, залить на ночь ромом или коньяком.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вам понадобится довольно большая миска или кастрюля. Взбить в ней масло с сахаром, добавить яйца и еще взбить.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавить творог, протертый через сито, ванильный сахар, сок и цедру лимона.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Хорошенько взбить.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Муку смешать с разрыхлителем и просеять в яично-творожную смесь.



Замесить тесто, оно получится тяжелым, но очень мягким и приятным.



Миндаль лучше избавить от шкурок, для этого залить его горячей водой на несколько минут, затем холодной, тогда шкурки будут легко сползать с ореха сами. Порубить орехи на крупные кусочки и вмешать их в тесто. После них добавить цукаты, если используете их, и снова вмешать.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Изюм и сушеные ягоды присыпать чуть-чуть мукой, перемешать.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вмешать в тесто изюм и ягоды, сделать это будет нелегко, так как начинки довольно много, поэтому лучше воспользоваться мужскими руками.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Тесто разделить на 2 части, из каждой сформовать вытянутую буханку овальной формы, как на фото. "Штоллен своей формой и белым цветом должен "напоминать" завернутого в пеленки Христа-младенца."(Википедия)

Автор предлагает сразу оба штоллена выпекать, но на мой противень они не влезают. Поэтому можете сформовать их на двух листах пекарской бумаги и выпекать по очереди, за время ожидания с ними ничего не случится. У меня получилась не совсем так как надо, но очень похоже.



Выпекать штоллен в духовке, разогретой до 180 градусов, примерно 1 час.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Готовый и еще теплый штоллен, не снимая с бумаги, обильно смазать растопленным сливочным маслом (по 50 гр на штоллен).



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Обсыпать сахарной пудрой, толстым слоем, не жалея.



Дать штолленам остыть и хорошенько завернуть в фольгу или пекарскую бумагу. Оставить созревать на 2-3 недели в прохладном месте.



Честно вам скажу, нужно очень хорошо спрятать его и забыть, чтобы штоллены эти 3 недели прожили спокойно или сразу подарить их, потому что удержаться от соблазна невозможно, а раз попробовав остановиться нереально.



В этом году (в 2016 г) я уже пекла его, чтобы наши родители могли им насладиться (мой папа приезжал в гости и захватил штоллены с собой, но ни они, ни свекровь не смогли дать ему полежать хотя бы неделю и уже испробовали их). Нынче я не стала добавлять орехи, вместо них положила сушеную вишню и клюкву. Они вместе с изюмом настаивались в коньяке почти сутки, отчего напитались им по максимуму и штоллены получились довольно пикантными :). Так как эта выпечка не требует особых условий хранения и прекрасно лежит 2-3 недели, становясь все вкуснее и вкуснее, то ее можно отправить любимым людям по почте. Именно так я собираюсь поступить, чтобы к концу декабря наши родители смогли получить еще этих вкусных штоллеников для своего праздничного стола. Так им не придется что-то готовить или покупать. К тому же это прекрасный способ передать свою любовь на расстоянии.



Приятного аппетита!

Комментарии: 13



Виктория # 12:09 8.03.2015

Это совершенно роскошный рецепт! Первый раз я его приготовила на Рождество, и теперь чуть не каждые выходные семья делает мне прозрачные намёки на то, что не прочь затрепать еще пару штолленов...

Вот и сейчас два милых "кабанчика" пекутся в моей духовке, заставляя соседей завистливо принюхиваться к запахам, которые доносятся из-за нашей двери...



Евгения # 21:47 23.12.2015

Штоллены вышли шикарные !!!!специально сделала 1,5 порции ,получилось 3 кабанчика)))чтоб хоть один смог неделю продержаться и отлежаться))))единственное,что...это я поторопилась со сливочным маслом...я примерно по 40-50гр пропитала,но как мне показалось при дегустации первого штоллена(ещё тёплого) что пропитать нужно интенсивнее ,т.к суховат немного,но может это от того что он ещё даже не успел остыть,а мы его уже приговорили))))очень вкусно и быстро готовится!Анна,у Вас все рецепты простые и доступные в приготовлении,а получаются шедевры!спасибо!!



Ольга # 09:31 28.12.2015

Интересно, а почему он так долго должен отслеживаться?))



Анна Нечаева # 09:49 28.12.2015

Пока он лежит, завернутый, он выстаивается. Так он станет нежным с насыщенным вкусом и ароматом. Этот штоллен хорош тем, что можно сразу есть, но через 2-4 недели он будет еще вкуснее и нежнее)))



Гость # 22:44 5.01.2016

какой же он красивый у вас.



Гость # 11:04 6.01.2016

Приготовила сегодня. Аннушка спасибо большое. Очень-очень вкусный, его и правда нужно прятать если хотите гостей угостить. У меня детвора остановиться не может, "мама, еще-еще". Пошла готовить вторую порцию. С Рождеством вас всех, мира, любви.



Флора # 09:59 6.10.2016

Большое спасибо за роскошный рецепт штоллена. Пекла на прошлое Рождество. Изумительный вкус и аромат! Обязательно сделаю в этом году и именно по Вашему рецепту. Еще раз примите мою благодарность за рецепт.



Анна # 19:51 28.12.2016

Благодарю за чудесный рецепт!!! Готовила 3 недели назад, сегодня начали есть, чуть чуть Нового года не дождались. Аромат шикарный!! Очень вкусный кекс, всем безумно понравился! Еще раз спасибо!!



Тамара # 09:51 27.12.2017

Спасибо за удивительный рецепт! Пекла три раза. Великолепно!
Думаю доросла до классического варианта. Можете рекомендовать рецепт?
Спасибо заранее. С наступающими праздниками!



Елизавета # 13:05 12.01.2020

Огромное спасибо за рецепт! Испекла 8 штук, 2 недели держала их пеклу оконными рамами, а на Рождество вопрос подарков решился сам собой! Все в восторге. Своей семьей съели за 3 дня 3 штоллена? И хочется еще. Друзья наперебой спрашивают рецепт и восхищаются. Спасибо!



валентина # 16:39 4.05.2020

Скажите,пожалуйста,а можно не замачивать в роме или коньяке начинку,просто в воде или в этом и вкус пикантный



Анна Нечаева # 17:55 7.05.2020

Конечно, можно :)

Да, алкоголь придает начинке интересный привкус, но можно и без него. Еще можно добавить апельсиновую цедру))



Ларриса # 08:50 7.01.2022

Огромное спасибо за рецепт, прост в приготовлении и очень вкусно. Штолен по этому рецепту уже несколько лет на нашем столе, это изюминка нашего праздничного настроения!