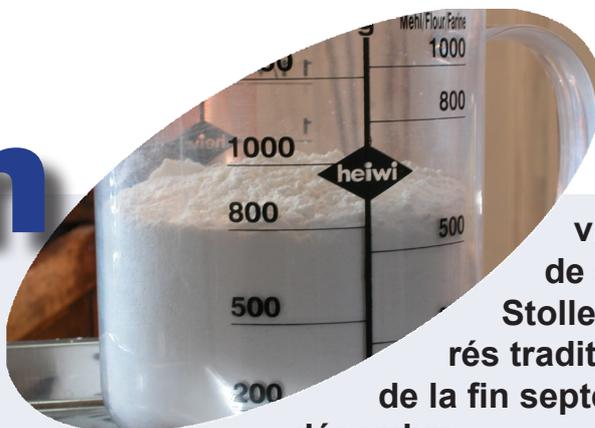


# Stollen



Gâteau traditionnel de fin d'année, issu d'une tradition

vieille de plus de 500 ans, les

Stollen sont préparés traditionnellement

de la fin septembre à la fin décembre.

## Historique du Stollen

Les Allemands auraient inventé le Christstollen, roi des pâtisseries de Noël. Cette tradition remonte très loin dans le temps. C'est à Naumburg an der Saale en 1330 qu'il est mentionné pour la première fois en tant que privilège épiscopal dans la Guilde des boulangers. Cependant, son origine remonte probablement à des temps plus reculés et païens.

Aux siècles suivants, on a donné à ce gâteau allongé une signification symbolique : celle de l'enfant Jésus emmailloté dans ses langes. Le gâteau, d'abord étalé et aux côtés rabattus, représente les langes protectrices et chaudes repliées de la même manière.

Au Moyen Age, la fabrication des Stollen a évolué vers un art hautement populaire. Vers 1496, les « Christbrote uff Weihnachten » étaient vendus sur les marchés comme produits de consommation. Au 17ème siècle, l'évolution croissante dépendait principalement des activités de la Compagnie de l'Inde orientale qui menait à cette époque un commerce florissant avec les épices utilisées pour les Christstollen.

## De l'importance des ingrédients

Ces ingrédients exotiques jouent toujours un rôle majeur dans la préparation des Christstollen. Ils leur donnent ce goût si particulier et représentent le côté caractéristique de cette pâtisserie. Aujourd'hui, ces ingrédients venant du monde entier sont disponibles toute l'année si bien qu'en septembre, on peut déjà sentir l'odeur exquise des Stollen tout juste sortis des fours des grandes

boulangeries. Beaucoup de Stollen aux goûts les plus variés sont cuits à cette période. Alors que dans les régions du Nord et de l'Ouest de l'Allemagne, les Stollen sont préparés avec de la pâte d'amande, dans les régions du Sud de l'Allemagne, les Stollen sont préférés sans farce. Les Stollen à la pâte d'amande, les Stollen au beurre et les Stollen au beurre et aux amandes sont les plus appréciés.



## Recette

### Ingédients

Farine 500 g

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

250 g de sucre roux

125 d'amandes en poudre

400 g de beurre

300 g de fromage blanc 45 %

1 oeuf

200 g de raisins

Mélanger farine, sucre vanillé et levure. Ajouter le sucre roux et l'amande en poudre. Ajouter ensuite le fromage blanc. Casser un œuf entier. Ajouter les raisins secs préalablement trempés dans le rhum pendant une nuit.

Mélanger avec les doigts. Puis verser dans un moule plat. Cuisson au four 175 ° pendant 60 minutes. Veillez à ce que le Stollen soit bien doré mais pas trop cuit.

A la sortie du four, étaler du beurre fondu (150 g) sur le gâteau puis une couche de sucre glace. Se conserve 2 à 3 semaines.



Facile



Rapide



Peu coûteux



Allemagne