Stollenspiraler (Tyske juleboller)



Ingredienser

50 g gjær
85 g smør
2,5 dl melk
1 stort egg
85 g brunt sukker
0,25 ts muskat
550 g hvetemel

Fyll:
100 g rosiner
100 g tørkede tranebær
revet skall av 1 appelsin
presset saft av 1/2 appelsin
4 ss Cointreau appelsinlikør
- -
300 g råmarsipan
50 g pistasjnøtter

Fremgangsmåte

Start dagen før med å legge rosiner, tranebær, appelsinsaft og -skall og appelsinlikør sammen i en bolle. Sett i kjøleskapet og la trekke over natten.

Smuldre gjæren i en bolle. Smelt smøret og bland med melken. Varm opp til lunken og løs opp gjæren i dette. Tilsett sammenpisket egg, brunt sukker og en god klype muskat. Ha så i mel og kna til en jevn deig. Hev lunt i 1 time.

Kjevle ut deigen til et rektangel. Fordel over frukten og dryss over hakkede pistasjnøtter. Rull marsipanen til en pølse og legg på midten av leiven. Rull så deigen sammen fra langsiden og del opp i 12 skiver.

Legg skivene i en bakepapirdekket, liten langpanne (ca 20x30 cm). Det skal være godt mellomrom mellom bollene (de kommer til å heve seg nærmere hverandre under stekingen). Etterhev i 45 min.

Stekes så midt i ovnen ved 190°C i 15-20 min. Avkjøl.

Bollene pyntes enten med melisglasur slik jeg har gjort (laget av melis og rom denne gangen;-). Eller du kan pensle over bollene med smeltet smør og sikte over tykt lag melis, som jo er typisk for en ekte Stollen!

Tips

Bruk ekte råmarsipan til fyllet (lilla rull fra Odense). Det gir best smak og egner seg best til steking.

"Stollenspiraler" er fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stollenspiraler-tyske-juleboller