
Strucla drezdenska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2828 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

750 g maki,

1 łyżka soli,

150 g cukru,

300 g masła,

180 g rodzynek,

150 g słodkich migdałów,

50 g gorzkich migdałów,

60 g kandyzowanej skórki pomarańczowej,

180 g kandyzowanej skórki cytrynowej,

5 łyżek rumu,

70 g drożdży,

cukier waniliowy,

skorka starta z 1 cytryny,

1/4 l mleka,

masło do smarowania blachy,

50 g masła i 50 g cukru pudru do przybrania.

1. Make przesiac do dziezy, na srodku zrobic wglebienie, wlac do niego drozdze

rozrobione z 4 łyżkami mleka i odrobina cukru. Zostawic do wyrosniecia.

2. Po podwojeniu objetosci drozdzy dodac reszte letniego mleka. Zagniesc ciasto

dobdajac cukier, cukier waniliowy, sol, maslo w platkach i skorke otarta z

cytryny. Nastepnie wyrabiac ciasto bijac je drewniana lyzka dopoki nie pojawia sie pecherzyki powietrza.

3. dodac posiekana kandyzowana skorke pomaranczowa i cytrynowa, obrane ze skorki i posiekane migdaly, rodzynki oraz rum. Dobrze wymieszac i zostawic ciasto na 15 min w cieplym miejscu.

4. Ciasto rozlozyc w formie prostokata 30x40 cm na posypanej maku stolnicy.

Podniesc nieco obie dluzsze strony ciasta, nastepnie jedna z nich podwinac w

kierunku srodka formujac w ten sposob struclę. Przykryc czysta sciereczka,

zostawic na 15 min.

5. Ciasto wlozyc do srednio nagrzanego piekarnika na ok. 40-50 min. Po wyjeciu

z pieca ciasto polac rozpuszczonym maslem, posypac przesianym cukrem pudrem.

Zostawic do ostygnięcia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)