

# Le Christstollen de Marie-Paule

- 500 gr de farine
- 10 gr de levure chimique
- 200 gr de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 5 gouttes d'essence d'amandes amères
- 5 cl de rhum
- Le zeste d'un citron râpé
- 1 pincée de cardamome
- 1 cs rase de gingembre
- 3 œufs entiers
- 175 gr de beurre bien ramolli
- 250 gr de fromage en faisselle (bien égoutté)
- 125 gr de raisins de Corinthe
- 200 gr de petits raisins secs (sultanines)
- 100 gr d'écorce de citron confite (coupée en dés)
- 80 gr d'amandes et 80 gr de noisettes grossièrement hachées

**Badigeonnage** : 50 gr de beurre fondu

**Saupoudrage** : 50 gr de sucre glace



Mélanger farine + levure et faire au centre un creux

Disposer les sucres, le sel, les épices ainsi que les œufs

Incorporer une partie de la farine pour obtenir une bouillie épaisse

Ajouter le beurre, le fromage blanc, le rhum, les raisins, les amandes, les noisettes et l'écorce de citron

Recouvrir les fruits secs de farine, puis mélanger rapidement tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène, puis mettre dans un plat allant au four (plaque de four)

Préchauffer le four à 250° (th. 8), enfourner et réduire la chaleur à 160/180° (th. 5/6)

Laisser cuire environ 1 heure (à surveiller)

Dès la sortie du four, enduire le Christstollen de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.