

# Gâteau de Noël : Christstollen



Un gâteau pour Noël

La forme particulière du « christstollen » doit rappeler celle des linges enveloppant le nouveau-né ; autrefois on ne découpait pas le gâteau avant le 28 décembre, en souvenir du massacre des innocents par le roi Hérode, à Bethléem.

## Ingrédients:

- 500 g. de farine
- 250 g. de beurre
- 1/8 lit de lait tiède
- 3 grandes cuillères à soupe de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 50 g. d'orangeade
- 50 g. de citronnade
- 1 zeste râpé de citron
- 200 g. d'amandes (dont quelques amandes amères) finement hachées
- 125 g. de raisins de Corinthe
- 125 g. de sultanines
- 1/2 cuillerée à café de sel fin
- 40 g. de levure de boulanger
- 1 cuillerée à soupe de rhum ou d'eau-de-vie
- 1 pointe de cannelle.

Dans une terrine tiède, mettre la farine en fontaine ; y ajouter l'œuf, le lait tiédi, le sucre, le beurre ramolli, le sucre vanillé, la cannelle, le zeste râpé de citron, le sel, la levure ; bien mélanger le tout ; ajouter les amandes hachées, la citronnade, l'orangeade, ainsi que les fruits secs macérés dans l'eau-de-vie ou le rhum.

Pétrir le tout, pour obtenir une pâte ferme, mais souple et aérée ; au besoin ajouter un peu de lait tiède.

Couvrir d'un linge et laisser reposer et lever durant 2 heures, dans un endroit chauffé, ou près du fourneau.

Sur une planche farinée, former une miche de pâte allongée, que l'on étalera, au rouleau, en une abaisse épaisse, dont une moitié sera rabattue sur l'autre ; badigeonner la pâte à rabattre, d'eau froide. Le « chrischtstolle » devra se présenter sous une forme particulière, rappelant un linge plié en deux.

Poser le gâteau sur une tourtière beurrée et farinée ; faire lever une seconde fois ; badigeonner la pâte de beurre fondu et faire cuire à four chaud jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré ; au sortir du four, le badigeonner encore une fois de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace. Ce gâteau peut aussi se cuire dans un moule à cake.

*La forme particulière du « christstollen » doit rappeler celle des linges enveloppant le nouveau-né ; autrefois on ne découpait pas le gâteau avant le 28 décembre, en souvenir du massacre des innocents par le roi Hérode, à Bethléem.*

*Source: PointKT octobre, novembre, décembre 2000*