

독일인 Klaus 님이 전해 준 크박슈톨렌(Quarkstollen) 레시피

* 공유시 출처(Klaus)를 명기해주시기 바랍니다.

독일인 Klaus 님이 언젠가 구전으로 얻은 레시피로 만들어오셨고
한인 지인께서 레시피를 받아 만드시면서 정리하고 번역해 주시고
제가 한국상황에 맞게 정리하였습니다.
(Klaus 님의 풀네임은 개인상황으로 이름만 썼습니다.)

반죽재료

- 밀가루 중강력분 : 500g (Type 405)
- 베이킹 파우더 : 17g
- 바닐라슈가 : 8g
- 소금 : 한꼬집
- 비터아몬드오일 : 4방울 (일반아몬드는 스위트로 명기하여 다릅니다. 국내에서 구하기 어려움)
- 레몬오일 (베이킹재료) : 4방울 (원문 Citron)
- 럼 : 3 tsp
- 카다멈 분말 : 칼끝소량 (칼끝 2-3밀리 정도 얹어지는 정도의 아주소량)
- 육두구 분말 : 칼끝소량
- 달걀 : 2개
- 설탕 : 200g
- 버터 : 125g
- 크박치즈 : 250g
- 건조 블랙커런트 : 125g
- 건포도 : 250g
- 해이즐릿 분말 : 150g
- 찌트로낫 : 100g (국내에서 구하기 어렵고 해외주문. Zitronat 또는 Succade 로 검색)
(대체품 캔디드 후르츠필 믹스드)

후처리재료

- 슈거파우더
- 버터 : 125g

만들기

밀가루 2/3 와 나머지 반죽재료를 섞어서 반죽을 시작하고
나머지 밀가루를 소량씩 추가해가며 2-30분간 반죽을 한다.
(반죽의 완성도가 결과에 큰 영향을 미치니 표면이 매끈하고 윤기가 나는 상태가 될 수 있도록 합니다.)
반죽이 완성되면 한개로 크게 모양을 성형하거나 원하는 크기로 나누어 소분하여 성형을 한다.
오븐판에 베이킹페이퍼를 깔고 성형한 슈톨렌을 놓는다.

오븐을 위/아래 160-180도로 설정하여 예열하고
중간칸에서 45-60분 굽는다. (오븐의 방식과 형태에 따라 다름)
꼬챙이등으로 찔러보고 뺏을때 묻어나오는 것이 없으면 익은 것입니다.
슈톨렌을 꺼내서 버터 125g을 바닥면을 제외하고 골고루 바른 후
약간 식은 다음 슈거파우더를 체에 내려 곱게 전체적으로 덮어준다.
슈톨렌이 완전히 식으면 쿠키호일로 싸서 서늘한 곳에 최소 3주간 보관한다.