

Kerststol

Oven: 160-180°C, 35-40 minuten

Ingrediënten:

- 375 g bloem + om te kneden
- 80 g boter op kamertemperatuur
- 10 g droge gist
- 1,6 dl lauwe melk
- 70 g lichtbruine basterdsuiker
- 1 ei
- 125 g krenten
- 125 g rozijnen
- 1 tl kardamonpoeder
- 1 tl kruidnagelpoeder
- 1 tl koekkruiden
- 7 g. zout (afwegen)
- eventueel 100 g hazelnoten/amandelen, grof gehakt



Bereiding:

- Wel de krenten en rozijnen ½ uur van te voren in warm water, giet af en dep droog.
- Rooster de hazelnoten, laat ze afkoelen, wikkel ze in een doek, wrijf de vezels eraf en hak ze grof.
- Doe de rest van de ingrediënten, de boter in kleine blokjes, in een mengkom en kneed met de mixer 5 min. goed door tot een soepel deeg, laat het 15 minuten staan en kneed dan de krenten, rozijnen en de noten erdoor.
- Laat het deeg in een kom met folie afgedekt minstens een uur op een warme plek rijzen.
- Bestrooi de aanrecht met bloem en kneed het soepele deeg nog even licht door en vorm dan een ovale lap deeg, sla hem om zodat een stolvorm ontstaat.
- Leg hem afgedekt met huishoudfolie op een bakplaat en laat hem 45-50 minuten rijzen.
- Verwarm de oven voor en bak hem de eerste 20 minuten op 180°C en de laatste 15-20 minuten op 160°C .
- Laat hem uit de oven 10 min. afkoelen en smeer hem nog warm in met boter, strooi er ruim poedersuiker over en laat hem dan helemaal afkoelen.