

Kerststol

Oven: 160-180°C – 50 minuten

Ingrediënten:

- 600 g. bloem + om te kneden
- 200 g. gesmolten boter
- 1 zakje droge of 30g. verse gist
- 2 dl lauwe melk
- 75 g. basterdsuiker
- 2 eieren
- 250 g. krenten
- 250 g. rozijnen
- 1 tl kardemompoeder
- ½ tl kruidnagelpoeder
- 1 tl kaneel
- 3 tl koekkruiden
- 10 g. zout (afwegen)



Bereiding:

- Meng de verse gist in een beker met een deel van de basterdsuiker.
- Smelt de boter in de melk op een laag gas.
- Doe de rest van de ingrediënten, behalve de krenten en rozijnen, in een mengkom en kneed met de mixer 5 min. goed door tot een soepel deeg.
- Laat het deeg met folie afgedekt minstens een uur op een warme plek rijzen.
- Wel de krenten en rozijnen in heet water.
- Bestrooi de aanrecht ruim met bloem en kneed het soepele deeg nog even door, meng er dan zorgvuldig de uitgelekte krenten en rozijnen door, regelmatig nog wat meel strooien.
- Vorm dan een ovale lap deeg, sla hem voor een derde om zodat een stolvorm ontstaat.
- Leg hem op een bakplaat en laat hem een uur afgedekt rijzen.
- Verwarm de oven voor en bak hem in 50 minuten.
- Laat hem uit de oven even afkoelen en smeer hem nog warm in met boter, strooi er ruim poedersuiker over, dek hem meteen af met aluminiumfolie en laat hem dan helemaal afkoelen.