

# KERSTSTOL (met de broodbakmachine/oven)

## *Ingrediënten:*

- 300 gram rozijnenbroodmix
- 20 gram verse of 10 gram gedroogde gist
- 1 ei
- 100 - 110 gram water

## *Potpourri:*

- 250 gram geweldde rozijnen (het liefst 2 dagen van tevoren; 10 min in koud water, afgieten en 2 dagen laten drogen).
- 50 gram confetti van gekonfijte vruchten
- eventueel naar keus: 100 gram gebroken geweekte hazelnoten

*Vulling:* 200 gram amandelspijs

## *Bereiding:*

- De ingrediënten zonder de potpourri in de machine doen
- Alleen kneden
- Na het kneden het deeg 15 minuten laten rijzen.
- Dan de potpourri erdoor knijpen (niet kneden)
- Van het deeg een bol maken en 25 minuten laten rijzen.
- Van de bol een punt maken, deze weer 20 minuten laten rijzen.
- met een rolstok of deegroller het deeg platrollen (*over de lengte*); de randen iets dikker laten.
- Leg in het midden de pil spijs en klap het deeg dicht, zodat de twee dikke randen op elkaar liggen.
- Druk het deeg tussen de verdikking van de spijs en de dikke rand stevig aan.
- Leg de stol op de bakplaat en leg er een plastic zak over om uitdrogen te voorkomen. De zak moet de stol niet raken.
- Laat de stol 30 - 40 minuten rijzen.

## *Afbakken:*

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten.
- De regelknop in de juiste stand zetten: 190°C.
- De bakplaat iets onder het midden in de oven schuiven.
- Baktijd: ongeveer 35 a 40 minuten.

## *Afwerking:*

De stol, als deze afgekoeld is, instrijken met gesmolten roomboter en na afkoeling poedersuiker erover strooien.

MOLEN DE AREND, Terheijden, 076 - 593 4020  
[WWW.MOLENDEAREND.NL](http://WWW.MOLENDEAREND.NL)