

# Recept voor 2 Kerststollen

## *Ingrediënten:*

- 500 gram rozijnenbroodmix
- 20 gram gedroogde gist
- 1 ei
- 25 gram roomboter
- 220-230 gram water

## *Potpourri:*

- 450 gram gewelde rozijnen
- 50 gram confetti van gekonfijte vruchten
- eventueel 50 gram gebroken geweekte hazelnoten

*Vulling:* 2 x 120 gr amandelspijs

## *Bereiding:*

- De ingrediënten zonder de potpourri kneden tot een soepele gladde bol ontstaat
- Na het kneden het deeg 10 minuten laten rijzen.
- Dan de potpourri erdoor knijpen (niet kneden) of steken met plastic krabber
- Van het deeg twee bollen maken en 25 minuten laten rijzen.
- Van de bollen 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 taptoelopende spijspil 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. (met de vingers rechtstandig achter de pil)
- Draai de stol om.
- Leg de stol op bakpapier op de bakplaat.
- Laat de stol 30 minuten rijzen.

## *Afbakken:*

- De oven voorverwarmen op de hoogste stand gedurende 15 minuten.
- De regelknop in de juiste stand zetten: 190°C.
- Bakken zonder ventilator (indien mogelijk)
- De bakplaat iets onder het midden in de oven schuiven.
- Baktijd: 30 a 35 minuten.

## *Afwerking:*

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