

Kerststol

Ingrediënten voor 1,2 kg:

180 g kristalsuiker (120g en 60g)
zeste van ½ citroen
120 g melkerijboter
1 groot ei
40 g verse gist of equivalent in poeder
350 g bloem voor wit brood (surfina)
¼ koffielepel zout
50 g melk
40 g gedroogde abrikoos in 3 gesneden
30 g gekonfijt fruit
30 g geglaceerde kersen
30 g amandelschilfers
40 g krenten
60 g sultanas
180 g marsepein (ev. Met de Thermomix gemaakt)

Bereiding:

Weeg 120 g kristal suiker af in de mengkom en cutter tot poedersuiker.
Stel in: 30 sec / Stand 10
Stort uit in een kommetje en zet ter zijde

Cutter 60 g kristalsuiker met de citroenzeste
Stel in: 30 sec / Stand 10

Voeg alle resterende ingrediënten bij uitgez. Fruit, noten en marsepein
Stel in: 2 min / deksel dicht stand / kneedstand (graantje)
Stort het deeg uit op een bebloemde plank.

Kneed nu het fruit en de noten in.

Maak van het deeg een ronde bal en laat het deeg rijzen in een recipiënt onder een handdoek tot het deeg verdubbeld is. Dit kan 3 tot 4 uur duren.

Kneed het deeg terug tot elastisch en vorm een rechthoek van +- 20 x 25 cm.

Rol de marsepein tot een worst en leg op het deeg.

Rol nu het deeg over de marsepein en rol door tot dikke worst.

Laat het deeg terug afgedekt rijzen tot dubbel formaat (2 tot 3 uur)

Bak af in een voorverwarmde oven gedurende 40 minuten op 190 °C.

Laat wat afkoelen, smeer in met citroensap en bepoeder overvloedig met de opzij gezette poedersuiker.

Het heerlijkst te eten wanneer nog een beetje warm.

