

# Kerststol

Voor je het weet, is het alweer Kerst. Waarom dan niet meteen goed beginnen en een kerststol bakken volgens het winnende recept van de Eerste Karinthische Kerststollencontest. Overigens, ook met Pasen of Sinterklaas smaakt dit brood heerlijk!

Volg de aanwijzingen nauwgezet en verras familie en vrienden op een lekkere Karinthische Weihnachts- oder Christstol. Ik wens iedereen veel bakplezier.



## **Ingrediënten voor de vulling**

- 150 gram rozijnen (Rosinen o. Sultaninen)
- 100 gram krenten (Korinthen)
- 100 gram sukade (Zitronat)
- 100 gram orangeade (Orangeat o. Aranzani)
- 125 gram gehakte, witte amandelen
- 1 borrelglasje rum
- naar wens: amandelspijs (zie recept op deze website)

## **Ingrediënten voor het deeg**

- 500 gram bloem (glattes Weizenmehl)
- 60 gram verse gist
- 1,5 - 2 deciliter lauwwarme melk
- 100 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 175 gram roomboter, op kamertemperatuur
- gerapte schil van een kwart citroen of één zakje citroenrasp, bestrooid met fijne suiker en een scheutje rum
- 1 flesje amandelaroma

## **Om te garneren, bestrijken en bestrooien**

- 75 gram gesmolten roomboter
- 50 gram poedersuiker

## **Om in te vetten**

- boter
- meel

## **Benodigd**

- bakblik of stolvorm
- deegroller

## **Bereiding (2 uur, exclusief baktijd)**

Spoel krenten en rozijnen af met heet water, laat ze uitlekken en dep ze met een theedoek droog. Snij, indien nog nodig, sukade en orangeade heel fijn. Hak, indien nog nodig, de witte amandelen. Meng alle vruchten en de amandelen in een schaal met de rum en laat dit toegedekt ongeveer 12 uur trekken.

Zeef het meel in een schaal en maak een kuiltje in het midden. Los het gist op in de helft van de lauwwarme melk en twee eetlepels suiker. Giet dit in het kuiltje en vermeng dit met wat van het meel. Strooi nog wat meel over het kuiltje en dek de schaal toe met een vochtige theedoek. Zet schaal met theedoek warm weg, bijvoorbeeld in de tot 40 graden voorverwarmde oven tot zich barsten vormen in het meel.

Meng vervolgens al het meel door het kuiltje. Gebruik hiervoor een mixer met deeghaken. Snij vervolgens de zachte boter in vlokken over het meel en meng dit met de rest van de suiker, de vanillesuiker, de citroenrasp (bestrooid met suiker en een scheutje rum) en de amandelaroma met het deeg. Voeg, indien nodig, nog iets van de lauwwarme melk toe.

Kneed alles tot een vast, glad deeg. Bij gebruik van een mixer of keukenmachine met deeghaken, kneed minstens 10 minuten. Wanneer alles met de hand wordt gekneet, dan heeft het kneden 20 tot 25 minuten nodig.

Bewerk het deeg zolang tot het van de schaal loslaat. Kneed het deeg dan verder tot een deegbal. Leg de deegbal terug in de schaal en dek deze weer af met de vochtige theedoek. Laat de deegbal rijzen op een warme plek, totdat hij in omvang is verdubbeld.

Beboter intussen een bakblik of een stolvorm en bestrooi die met meel. Meng intussen ook de in rum gedrenkte vruchtjes en amandelen met twee eetlepels meel.

Als het deeg goed genoeg is gerezen, rol het dan uit op een licht met meel bestoven werkblad tot een ovaal en leg de vruchtjes en amandelen in het midden hiervan. Vouw de deeglap dicht en kneed nu alles weer goed door. Bij gebruik van een mixer of keukenmachine met deeghaken weer 10 minuten minstens, met de hand wederom minimaal 20 tot 25 minuten, totdat vruchtjes en noten in het deeg zijn opgenomen.

Rol het deeg vervolgens met de deegroller uit tot een 3 centimeter dikke rechthoek. Vouw de lap tot een stol als volgt. Vouw de lap in de lengte tot tweederde dicht en vouw het andere eenderde deel daaroverheen.

Leg voor een kerststol gevuld met spijs het amandelspijs op de deeglap en vouw pas dan de lap in de lengte tot tweederde dicht en het andere eenderde deel daaroverheen.

Leg het deeg op het bakblik of in de stolvorm en laat het nu weer op een warme plek 20 tot 30 minuten rijzen.

Verwarm de oven intussen tot 180 graden.

Bestrijk de bovenkant van de stol met lauw water en bak hem in het midden van de oven in 60 tot 70 minuten gaar. Schakel de oven na 20 minuten terug op 170 graden. Als de stol te snel bruin wordt, dek hem dan af met vetvrij papier.

Haal de stol na de baktijd uit de oven en bestrijk de gare stol onmiddellijk en meerdere malen met de gesmolten roomboter. Bestrooi de stol, als alle boter verwerkt is, met poedersuiker en laat hem afkoelen.

Pak de afgekoelde stol heel losjes in aluminiumfolie en leg hem 3 tot 6 dagen op een koele plaats. Het aroma heeft dan de gelegenheid zich ten volle te ontwikkelen. Leg de stol wel hoog genoeg weg, opdat de hond er niet bij kan! (Ik spreek uit ervaring, helaas, voor mij, niet voor de hond.)

**Karin Mollee**

