

Recept kerststol met amandelspijs

Amandelspijs

Ingrediënten

- 75 gr blanke amandelen
- 75 gr kristalsuiker
- 1/2 ei maat M
- Rasp van een halve citroen
- Paar druppels water

Benodigheden

- Keukenmachine

Bereiding amandelspijs

1. Doe de amandelen samen met de suiker in de keukenmachine en maal deze fijn.
2. Voeg het ei toe en de citroenrasp toe en maal deze goed door.
3. Voeg als laatste een paar druppels water toe als je de spijs wat smeùiger wil maken.

Bewaartip: Verpak de spijs in folie en bewaar in de koelkast max 3 dagen.

Kerststol

Ingrediënten

- 275 gr bloem
- 40 gr kristalsuiker
- 60 gr ongezuurde roomboter
- 1/2 zakje instant gist van 7 gram
- 1 groot ei
- 130 ml lauwwarme melk
- Snufje kaneel
- Snufje zout
- 150 gram rozijnen
- 50 gr amandelen om te garneren
- Rasp van 1 sinaasappel
- 150 gram amandelspijs
- Poedersuiker om de kerststol mee te bestrooien

Benodigheden

- Mixer met deeghaken
- Deegroller

Bereiding kerststol

1. Laat de rozijnen 10 minuten wellen in water dat op kamertemperatuur is.
2. Voeg de gist toe aan de lauwwarme melk.
3. Meng de bloem met het gist mengsel, kristalsuiker, kaneel, zout en de helft van het losgeklopte ei en de helft van de sinaasappelrasp met een mixer met deeghaken.
4. Mix daarna 40 gram roomboter in blokjes er door.
5. Hak de amandelen grof.
6. Kneed de goed uitgelekte rozijnen door het deeg samen met de amandelen en zorg ervoor dat ze goed verdeeld zijn in het deeg. Laat dit vervolgens 30 min afgedekt onder een theedoek staan en laat het deeg rijzen op een warme plek van 25° tot 30° graden.
7. Verwarm de oven voor op 170° graden.
8. Meng de amandelspijs met 1/4 van het losgeklopte ei en de andere helft van de sinaasappelrasp en kneed dit tot een rol. Bestuif het keukenblad met wat bloem en rol het deeg met een roller tot een ovaal.
9. Leg de rol amandelspijs op een helft van het deeg en klap het deeg dubbel. Druk het deeg goed op elkaar en vorm het deeg eventueel nog een beetje in de vorm van een kerststol.
10. Leg de stol op een beklede bakplaat en dek deze af met een theedoek en laat deze nogmaals 30 minuten rijzen.
11. Bestrijk de stol met de overgebleven 1/4 deel van het ei.
12. Bak de stol 35 minuten in het midden van de oven totdat deze goudbruin is.
13. Smelt 20 gr roomboter en bestrijk de stol hiermee, wacht totdat de boter er in is getrokken, garneer de stol met wat amandelen en bestrooi de stol daarna met poedersuiker.

Bewaartip: bewaar de stol afgesloten of ingewikkeld maximaal 5 dagen.