



Volkoren Kerststol

1 stuk    Gemiddeld  tot 40 Min.



Voor het deeg:

500 g Mix voor Bruinbrood (Koopmans)
200 ml melk (lauwwarm)
100 g boter of margarine (zachte)
2 eieren (op kamertemperatuur)
80 g basterdsuiker (gele)
2 zakjes Dr. Oetker Vanillesuiker
2 el Dr. Oetker Citroenrasp
bloem

Voor decoratie:

150 g ontpitte dadels (in reepjes gesneden)
100 g gedroogde cranberry's
2 zakjes Dr. Oetker Walnoten
175 g Dr. Oetker Amandelspijs
1 tl Dr. Oetker Citroenrasp
1 ei

Voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit
50 g poedersuiker

Bakgerei:

water
theedoek (schoon)

1 Zo maak je de kerststol:

Volg de algemene bereidingswijze op het pak broodmix, maar vervang de aangegeven hoeveelheid boter door 100 g boter en vervang het water door melk en voeg alle extra ingrediënten voor het deeg toe.

Elektrische oven: 220°C
Heteluchtoven 200°C
Baktijd: 35 - 40 Min.

- Hak de walnoten grof. Meng de stukjes dadel, cranberry's en walnoten. Bestuif het aanrecht met een beetje bloem. Druk het deeg iets plat en kneed het noten-vruchtenmengsel door het deeg.
- Vet de bakplaat in of bekleed de bakplaat met bakpapier. Meng met de mixer met kneedhaken de amandelspijs met ei en citroenrasp. Maak van het deeg een ovale lap waarbij de voorkant wat dunner is dan de achterkant. Vorm van de amandelspijs een dunne rol 1 cm korter dan de breedte van de deeglap. Leg de rol iets boven het midden op het breedste stuk van het deeg.
- Besprenkel het deeg met een beetje water en vouw de smalle kant van het deeg over de spijsrol. De onderkant van het deeg steekt iets uit, maar de spijsrol is helemaal bedekt. Druk het deeg aan het einde van de spijsrol iets aan. Bedek het brood met de theedoek. Maak de theedoek vochtig en laat het brood op een warme plaats 30 minuten rijzen.
- Verwarm de oven voor. Schuif boven in de oven een rooster met een ovenschaaltje gevuld met water. Schuif de bakplaat met het gerezen brood (zonder doek) onder in de oven. Bak het brood bruin en gaar. Laat het brood op een rooster tien minuten afkoelen.
- Smelt het Gebaksglazuur volgens de bereidingswijze op het zakje. Bestrijk de kerststol met glazuur en bestrooi het rijkelijk met poedersuiker. Laat de kerststol daarna helemaal afkoelen. Decoreer de kerststol vlak voor het serveren eventueel met extra poedersuiker.