



Bijgerechten

Kerststol broodring met marsepein

Voor 6 personen.

Ingrediënten

150 gram gedroogd fruit (naar keuze, in blokjes)
50 gram pecannoten (grof gehakt)
250 gram boter (zachte + extra)
200 gram marsepein (witte)
250 milliliters melk (lauwe)
80 gram gist (verse)
850 gram bloem
200 gram suiker
poedersuiker
5 eieren
snuifje zout

Bereidingswijze

Kluts de eieren los met de lauwe melk en los er de gist in op. Doe de bloem met de suiker en het zout in een kom en meng er beetje bij beetje het melkmengsel onder. Voeg in delen de boter toe en kneed tot een homogeen deeg. Rol tot een bal, dek af met een keukenhanddoek en laat 45 minuten rijzen.

Hak de marsepein fijn. Kneed het gekonfijt fruit, marsepein en de pecannoten onder het deeg. Laat het deeg opnieuw afgedekt 45 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 190°C. Rol het deeg uit tot een vierkant. Rol de vierkant op tot een lange worst. Snij de worst in de lengte door en vlecht de twee helften. Maak er een cirkel van en leg de broodkrans op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet 35 minuten in de oven tot de stol goudbruin is.

Laat even afkoelen en bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven

