

## Kerststol (voor 2 grote stollen of 4 kleine)

### ingrediënten

#### amandelspijs:

150 gr blanke amandelen  
150 gr suiker  
schil van 1/4 citroen  
1 ei

#### vulling:

600 gr rozijnen  
100 gr amandelen, grof gehakt  
40 gr geconfijte sinaasappelschil, fijngehakt  
1 mespunt kardemom  
1 mespunt kaneel  
1 mespunt witte peper

10 gr vanillesuiker  
50 gr rum, verhit

#### deeg:

50 gr gist  
200 gr koude melk  
500 gr bloem  
15 gr suiker  
1 ei  
10 gr geraspte citroenschil  
100 gr zachte roomboter  
12 gr zout

roomboter & poedersuiker om te bestrijken & bestrooien

### bereiding

Begin 3 à 4 dagen van tevoren met het maken van de amandelspijs. Doe de amandelen, citroenschil en suiker in een keukenmachine en draai tot het een grof mengsel is. Klop het ei los en giet dit er geleidelijk bij. Blijf malen tot het een kneedbare massa waarin nog kleine stukjes amandel te proeven zijn. Zet het weg in een bakje in de koelkast om de smaken goed op elkaar in te laten trekken.

Maak een dag van tevoren de vulling: meng alle ingrediënten voor de vulling in een schaal en laat het afgedekt rusten.

En nu de kerststol zelf:

Los de gist op in de koude melk. Meng de bloem, gistoplossing, suiker, het ei en de citroenrasp met een mixer tot een glad deeg. Kneed dan de zachte boter en het zout erdoor en kneed dit met de hand 5 minuten door. Laat het deeg 10 minuten rusten.

Kneed nu de vulling in gedeeltes door het deeg. Laat het nu opnieuw 10 minuten rusten op een warme plek.



Verdeel het deeg vervolgens in 2 grotere of 4 kleinere ovale bollen en laat het weer 10 minuten rusten.

Maak met een deegroller in de lengte van de bollen een gleuf. Verdeel het spijs en leg een rol spijs in deze gleuf. Is het spijs nog iets te hard? Roer en dan beetje bij beetje wat geklutst ei erdoorheen.

Vouw het deeg dicht zodat er een stol ontstaat met spijs in het midden. Leg de stollen op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat nog 30 minuten rusten op een warme plek onder een schone theedoek.

Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.

Bak de stollen 40 minuten in de voorverwarmde oven tot ze bruin zijn. Haal ze uit de oven en bestrijk ze royaal met boter. Laat afkoelen en strooi er poedersuiker over.

Serveer met heerlijke roomboter & geniet ervan!