



# Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart. (gem. Moerdijk)



## Kerststol (Groot)

(Voor een klein halveer de ingrediënten.)

### **Benodigheden:**

- 500 gram Tarwebloem.
- 25 gram Melkpoeder.
- 25 gram droge korrelgist.
- 10 gram zout.
- 15 gram suiker.
- 50 gram margarine / olie.
- 1 Ei.
- 170 ml Water.
- 500 gram geweldige Krenten en of Rozijnen.
- Evt. 200 gram stukjes Sukade en of Gember.
- Pakje Amandelspijs (300 gram).
- 150 gram Citroenrasp.
- ½ Ei.
- Evt. beetje water.

### **Bereidingswijze:**

Meng de gist, de suiker, het melkpoeder de boter/ olie, het ei en het zout door de tarwebloem in een grote pan of kom, maak het aanrecht schoon en bestuif het alvast met een klein beetje bloem.

Meng het water door het meel en kneed het in de kom tot een bal, kneed op het aanrecht verder tot het deeg goed soepel is, het mag niet meer plakken (meng er dan nog wat meel door).

Doe het deeg weer in de kom, doe er een vochtige theedoek over en laat het op een warme vochtige plek 10 minuten rusten.

Kneed de uitgelekte krenten/rozijnen en de sukade/gember door het deeg.

Opnieuw met de theedoek erover nog eens 20 minuten laten rijzen.

Meng ondertussen het spijs met het citroenrasp en het ½ ei en evt. een beetje water en maak daar een bol van.

Kneed nogmaals het deeg goed door en laat het weer 20 minuten rijzen.

Maak het deeg op een met bloem bestoven aanrecht plat met in het midden een diepere holte en leg daar de als een worst uitgerolde spijs in.

Klap het deeg dubbel en druk de randen dicht. Laat het vervolgens 45-60 minuten rijzen.

Smeer het deeg in met de rest van het ei en bak hem in een voorverwarmde oven van 220 graden in 30-40 minuten bruin.

Laat hem afkoelen op een rooster en strooi er dan eventueel poedersuiker over.

### **Recept Amandelspijs:**

Meng in een keukenmachine met hakmessen 250 gr blanke amandelen, 250 gr suiker en ½ citroen rasp tot de noten fijn zijn, voeg 1 ei toe tot er een samenhangend geheel is. Wikkel het in plasticfolie en laat dit enkele dagen op smaak komen in koelkast. (restant kan makkelijk in vriezer).