

Duitse kerstcake ('Stollen')

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

100 gram gedroogd gemengd fruit (bv. abrikozen, dadels, rozijnen)
180 ml appelsap
7 gram gedroogde gist
250 gram bloem (+ extra)
30 gram amandelen (gepeld)
1 snuifje kaneel
1 snuifje vijfkruidenpoeder (of za’atr)
1 kruidnagel (geplet)
75 gram witte marsepein (in kleine stukjes gesneden)
10 gram boter (gesmolten)
1 eetlepel bloemsuiker

Bereidingswijze

1. **Week het fruit in 100 ml heet water. Zet apart.**
2. **Verwarm het appelsap lichtjes in een pannetje. Het appelsap mag lauw zijn, maar niet heet. Voeg de gist toe en laat een kwartier van het vuur staan.**
3. **Zeef de bloem in een kom. Voeg het appelsap toe en kneed tot een glad deeg. Dek af met een keukenhanddoek en zet op een warme plaats, tot het deeg in volume is verdubbeld. Dit duurt 1 à 2 uur.**
4. **Giet het gedroogd fruit in een zeefje en snij grof. Voeg samen met de amandelen, de kaneel, het vijfkruidenpoeder, de kruidnagel en de marsepein toe aan het deeg. Meng goed. Voeg eventueel wat extra bloem toe. Kneed het deeg tot een langwerpige rol en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met een keukenhanddoek en laat op een warme plaats nog 30 à 60 minuten rusten, tot het deeg in volume nog een kwart is toegenomen. Verwarm intussen de oven voor op 180 ° C. Zet de kerstcake in de oven. Verlaag de temperatuur van de oven na 20 minuten naar 150 °C en laat nog 30 minuten verder garen.**

5. **Haal uit de oven en bestrijk meteen met de gesmolten boter. Gebruik hiervoor een penseel. Bestrooi met de bloemsuiker en laat volledig afkoelen voordat je de cake in plakjes snijdt.**