

Klassiek Hollands Kerstbrood

Ingrediënten:

1 dl melk
1 vanillestokje
1 dl appelsap
100 gram gedroogde appeltjes
100 gram blanke amandelen
100 gram suiker
1 theelepel geraspte citroenschil
1 eetlepel citroensap
1 pak wit broodmix
2 dl lauwwarm water
2 eetlepels boter of margarine
1 ei losgeklopt
Samen 300 gram gele en bruine rozijnen
1 eetlepel bloem
100 gram gepelde walnoten
1 theelepel koekkruiden



Het merg uit het vanillestokje schrapen en met de melk verwarmen, dit een half uur laten trekken. Appelsap even opkoken en over de gedroogde appeltjes schenken, laat dit een uurtje staan. Voor het maken van de amandelspijs, de amandelen fijnmalen, suiker toevoegen en nog even malen, met de citroenschil, het citroensap en de helft van het losgeklopt ei tot een samenhangende massa roeren, Tot gebruik koud wegzetten.

Van de broodmix, de vanillemelk, het water, de boter en de rest van het losgeklopt ei een soepel brooddeeg kneden volgens de aanwijzingen op het pak. Dit afgedekt met plasticfolie op een warme plaats een ½ uur laten rijzen (bv in de oven op 50 graden).

De appeltjes laten uitlekken en klein snijden, de rozijnen wassen en omschudden met de bloem, de walnoten hakken, dit samen met de koekkruiden door het deeg kneden en uitrollen tot een rechthoekige lap.

De amandelspijs tot een rol vormen, iets kleiner dan de deeglap. Leg de amandelspijs op de deeglap en klap de deeglap dubbel, zo dat het omgeslagen deel iets kleiner is dan het onderste gedeelte.

Het brood op een ingevette bakplaat nog een ½ uur afgedekt laten rijzen (eventueel in een vorm) daarna dun met boter bestrijken en in de oven (200 graden) in +/- 50 minuten afbakken, voor een heteluchtoven 180 graden.

Het brood met water besprenkelen en nog 5 minuten in de oven laten staan, daarna op een rooster laten afkoelen.

Het brood bestrooien met poedersuiker.

(uit de Libelle)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

