

## Kerst / Paasstol

Recept van onze molenaar van de Hackfortsche Windmolen.



250 gram bloem  
7 gram droge gist  
25 gram basterdsuiker  
5 gram zout  
5 gram citroenrasp  
45 gram margarine/boter  
1 ei  
±130 gram water

150 gram amandelspijs, maak hier een rol van.

250 gram gewelde rozijnen/ vruchten

Als je wil kun je er ook nog wat noten toevoegen, maar denk eraan noten maken de stol droger.

Als de stol gevormd is, niet vol laten rijzen zodat de stol in de oven nog een mooie oven werking heeft.

Bakken 180 graden ±35 minuten

### Krenten/rozijnen wellen:

Doe dit een avond van te voren.

Doe de vruchten in een kom en zet ze onder lauwe warm water.

Laat de vruchten 1 uur onder water staan, daarna giet het water af.

Laat het overtollige water zitten, schut de kom met vruchten een aantal keren om zodat de vruchten mooi gelijk matig het water kunnen opnemen.

Let hierop, Doe je droge vruchten in het deeg, dan zullen de vruchten veel vocht uit het deeg trekken en zal de stol daardoor erg droog worden.

Web: <https://hackfortschewindmolen.nl/>

- - - Adres: Het Hoge 66 7251XZ Vorden