

KERSTBROODJES MET PISTACHESPIJS, APPEL EN CRANBERRY'S

Land: Fusion

Maaltijd: Kerst

Porties: 1 portie (ongeveer 10 broodjes)

Bereidingstijd: 30 minuten + 2 uur rijzen + 20 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 PORTIE (ONGEVEER 10 BROODJES)

voor het deeg

- 250 gram bloem
- 5 gram zout
- 5 gram gist
- 30 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 135 ml melk
- 1 ei
- 1 tl gemalen kardemom
- 1/2 tl gemberpoeder

voor de vulling

- 50 gram ongezouten pistachenoten
- 50 gram suiker
- 35 gram gedroogde cranberry's
- 1 appel

om te bestrijken

- 1 ei

extra nodig

- keukenmachine

WAT GA JE DOEN

Doe de bloem in een grote kom en voeg aan de ene kant het zout toe en aan de andere kant de gist. Voeg ook de zachte roomboter, melk, ei, kardemom en gemberpoeder toe. Kneed met een keukenmachine met kneedhaak of met je handen in 5-10 minuten tot een zacht en soepel deeg, het mag een beetje plakkerig zijn. Dek de kom af met een theedoek en laat 1-2 uur rijzen tot het deeg minimaal in omvang verdubbeld is.

Maak het pistachespijs door de pistachenoten fijn te malen in de keukenmachine. Voeg dan de suiker toe en een klein beetje water. Mix kort tot het spijs bij elkaar komt. Zet tot gebruik in de koelkast.

Verwijder het klokhuis uit de appel en snijd de appel in kleine blokjes (met schil). Haal het gerezen deeg uit de kom en kneed heel even door. Bestrooi een schoon aanrecht met bloem. Rol het deeg vervolgens hierop uit tot een langwerpige deeglap van ongeveer 20×30 cm. Verdeel hierover gelijkmatig het pistachespijs, de appelblokjes en gedroogde cranberry's. Rol het deeg op vanaf de korte kant. Snijd met een scherp mesje plakjes van ongeveer 2 cm breed. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hier de broodjes op met de vulling naar boven.

Dek de bakplaat helemaal af met de theedoek of doe hem in een (rijs)zak. Laat de broodjes nog 45 minuten narijzen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop een ei los in een kommetje. Bestrijk de broodjes aan de bovenkant en zijkant met het ei, dan gaan ze straks mooi glanzen.

Bak de broodjes in ongeveer 20 minuten in de oven goudbruin en gaar.

TIPS

- Vermoedelijk heb je op kerstochtend geen tijd/zin om broodjes te bakken. No problem, je kunt het zelfs al een paar weken van tevoren doen! Laat de broodjes na het bakken afkoelen en vries ze in. Op de dag van gebruik ontdooi je de broodjes. Warm ze eventueel weer even op in de oven (ik houd zelf heel erg van warme broodjes).