KUGELHOPF

Land: Frans
Maaltijd: Kerst
Porties: 1 brood
Bereidingstijd: 20 minuten + 90 min. rijzen + 45 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 BROOD

- 100 gram rozijnen
- 30 ml rum (optioneel)
- 10 gram gist
- 500 gram bloem
- 250 ml melk
- 1 tl zout
- 100 gram suiker
- 2 eieren
- 175 gram roomboter (zacht!)
- 1 citroen (alleen de rasp)
- 1 tl vanille-essence
- 1 handje amandelschaafsel

Extra nodig

- keukenmachine
- kugelhopf- of tulbandvorm

WAT GA JE DOEN

Laat de rozijnen minimaal 1 uur wellen in de rum, of in een beetje heet water.

Meng de gist met 100 gram bloem en 100 ml lauwwarme melk. Kneed 1 minuut tot een plakkerige deegbal. Laat afgedekt met een theedoek of vershoudfolie 30 minuten rijzen. Dit is het voordeeg.

Meng in een keukenmachine met deeghaak het voordeeg met de overige bloem en melk, de suiker, eieren, zachte boter, citroenrasp, vanille-essence en zout. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten tot het soepel en elastisch is.

Dep de rozijnen droog. Haal het deeg uit de keukenmachine en kneed de rozijnen met de hand erdoor tot ze gelijkmatig over het deeg verdeeld zijn.

Vet een kugelhopf- of tulbandvorm goed in met boter. Strooi het amandelschaafsel in de vorm, door de boter zal het aan de randen blijven plakken. Verdeel het deeg over de vorm, tot ongeveer

2 cm onder de rand. Heb je een kleine vorm, dan houd je mogelijk wat deeg over (zie tips).

Laat het deeg in de vorm nog 60 minuten rijzen, afgedekt met een theedoek. Het deeg zal groter worden, maar let wel op dat het niet al te ver over de rand van de vorm heen rijst.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak de kugelhopf in 40-45 minuten helemaal gaar. Dek de bovenkant eventueel af als deze te donker dreigt te worden.

Stort de kugelhopf op een rooster en laat verder afkoelen. Je kunt de kugelhopf buiten de koelkast een paar dagen bewaren, maar op de dag van het bakken is hij het allerlekkerst. De kugelhopf kan ook goed ingevroren worden.

TIPS

Heb je deeg over? Je kunt er makkelijk kleine broodjes van maken. Verdeel het overgebleven deeg in bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek af met een theedoek en laat ongeveer 45 minuten rijzen. Bak de broodjes in de oven op 220°C voor ongeveer 15 minuten, tot ze mooi goudbruin zijn.

