

Kerststol

- 1 kilo tarwemeel
- 150 gram druiven
- 150 gram krenten
- 150 gram amandelen
- 100 gram sukade
- citroen- of sinaasappelschil van 1 (onbespoten) exemplaar
- 3 eetlepels olie
- 40-45 gram gist
- ¼ liter water
- 2 eetlepels geweekt sojameel

Vermeng het tarwemeel met de (gewassen en weer afgedroogde) druiven, de in stukken gesneden amandelen, de kleingesneden sukade en de geraspte schil. Maak een kuiltje in het midden, brokkel er de gist in en roer er voorzichtig lauwwarm water bij. Doe er beetje bij beetje de olie, het sojameel en het overige water bij en kneed goed. Het mag niet te vast worden, eventueel water toevoegen. Vorm 1 of 2 'stollen' (ellipsvormige vloerbroden) of doe de massa in een ingevet bakblik. Laat 20-30 minuten bij 120-140 graden rijzen.

Bak 30 minuten bij 200-220 graden. Pas na afkoeling uit de blikken halen.

P please don't print this recipe unless you really need to.

Plantaardige recepten voor een betere wereld.

[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

