Kerststol wentelteefjes uit de oven

Ingrediënten

370 g (gram) Kerststol
2 Stuk(s) Ei
30 g (gram) Boter (zacht)
1 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Vanille extract
60 g (gram) Pecannoten (ongezouten)
60 g (gram) Witte chocolade
25 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Broodmes
Ovenschaal
Garde

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Snij het amandelspijs uit de **stol (370 g)** en snij het in kleine blokjes. Zet dit apart. Snij het brood van de stol in grote stukken en vet de vorm of ovenschaal goed in met boter. Hak de **witte chocolade (50 g)** in stukjes. Doe dit samen met de blokjes amandelspijs, stol en **pecannoten (50 g)** in een bakvorm of ovenschaal. Verdeel alles mooi gelijkmatig.

2. Ovenschaal vullen en wentelteefjes bakken

Klop de **eieren (2 stuks)**, hele zachte **boter (30 g)**, het **vanille extract (1 tl)** en de **kaneel (1 tl)** door elkaar. Giet dit gelijkmatig over de ovenschaal.

Verdeel hier vervolgens een handje **pecannoten (10 g)** en **de suiker (25 g)** over.

Doe de ovenschaal in de oven. Bak de casserole in 15-20 minuten gaar en goudbruin. Strooi net voor het serveren de **witte chocoladestukjes (10 g)** over de casserole.