Paasbrood met amandelspijs

Ingrediënten

200 g (gram) Rozijnen
125 ml Water
150 ml Melk
25 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
0.5 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Citroensap
1 Pak Koopmans Witbrood
50 g (gram) Dr. Oetker Hazelnoten
1 Pak Dr. Oetker Amandelspijs
1 Eidooier

Keukenspullen

Bakplaat
Deegroller
Huishoudfolie
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (200 g)** in een bakje met warm water.

2. Paasbrooddeeg maken

Voeg het handwarme **water (125 ml)**, de **melk (150 ml)**, de **boter (25 g)**, de **vanillesuiker (2 zakjes)**, het **kaneel (0,5 tl)** en de **citroensap (1 tl)** samen met de **broodmix** (1 pak Koopmans Witbrood) in een kom.

Kneed het mengsel tot een samenhangend brooddeeg, dek het brooddeeg af met huishoudfolie en laat het 10 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

3. Paasbrood vullen

Hak de blanke **hazelnoten (50 g)** grof. Vet de bakplaat in met boter. Voeg de rozijnen en de noten aan het brooddeeg toe en kneed nogmaals goed. Klop de **eierdooier (1 stuks)** los en meng met de **amandelspijs (1 pak)**.

Rol het brooddeeg uit tot een ovale plak van 20 x 30 cm en leg deze op een met boter ingevette bakplaat.

Kneed het amandelspijs tot een rol van 30 cm en leg deze rol in het midden van het brooddeeg. Vouw een kant van het deeg in de lengte over de amandelspijs, zodat de onderkant van het deeg iets overlapt. Druk het deeg voorzichtig op elkaar.

Laat het deeg afgedekt met huishoudfolie, op een ingevette of met bakpapier bedekte ovenbakplaat, nog 45 minuten rijzen op kamertemperatuur. Verwarm in de tussentijd de oven goed voor (elektrisch 220°C / hetelucht 200°C).

4. Paasbrood bakken

Bestrijk voor het bakken de bovenkant van het deeg met water.

Schuif de bakplaat iets onder het midden van de voorverwarmde oven en bak de paasstol in het midden van de oven in 35 tot 40 minuten gaar en goudbruin.

Laat de paasstol op een rooster afkoelen.