

Uit de keuken van Levine: Gevulde fruitkrans

3-4 minuten



Hoogste tijd voor een lekker brood!
Deze gevulde fruitkrans is op zich niet moeilijk om te maken, alleen het vormen is wat lastiger. De vulling wordt over het deeg verdeeld, vervolgens wordt het deeg opgerold en met een (scherp!) mes in de lengte doormidden gesneden. De twee helften worden daarna met de open kant naar boven om elkaar heen gedraaid en tot een krans gevormd.

Gevulde fruitkrans

Recept [printen](#)

Deeg:

- 450 gram tarwebloem
- 5 gram droge gist
- 30 gram melkpoeder
- 175 gram water, lauwwarm
- 45 gram ongezouten roomboter, gesmolten en afgekoeld
- 1 ei, losgeklopt
- 45 ml/3 eetlepels honing
- 8 gram zout

Vulling:

- 75 gram blauwe rozijnen
- 50 gram gele rozijnen
- 75 gram krenten
- 100 gram gedroogde 'ready to eat' vijgen, in stukjes
- 100 gram gedroogde 'ready to eat' abrikozen, in stukjes
- 75 gram zachte ongezouten roomboter
- 50 gram poedersuiker
- 1 ei, losgeklopt
- 50 gram amandelen, fijn gemalen
- 1 theelepel amandel extract

Hieronder staat de werkwijze voor de KitchenAid, maar het deeg kan natuurlijk ook met een broodbakmachine (deegprogramma = inclusief 1e rij)

of alleen kneden) of met de hand gemaakt worden.

Gebruik bij het deegprogramma koud water.

Werkwijze KitchenAid/standmixer: doe tarwebloem, melkpoeder en gist in de kom en roer door elkaar.

Voeg het water, boter, ei, honing en zout toe en roer met de platte klopper of een pollepel door elkaar.

Kneed met de deeghaak in $\pm$ 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand loslaat.

1e rijs: vorm het deeg tot een bal en doe het over in een licht met olie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn en laat afgedekt in 1 – 1 ½ uur tot dubbel volume rijzen.

Vulling: meng de rozijnen, krenten, vijgen en abrikozen door elkaar en zet weg tot gebruik. Mix de boter en de poedersuiker door elkaar. Voeg het losgeklopte ei beetje bij beetje toe en mix goed door elkaar. Roer ten slotte de gemalen amandelen en het amandel extract erdoor. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vormen: stort het deeg op een licht met olie ingevette werkplek en druk de lucht eruit. Bol het deeg losjes op laat afgedekt $\pm$ 15 minuten liggen (het deeg is na deze rusttijd makkelijker te vormen).

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Rol het deeg met een deegroller uit tot een rechthoek van ongeveer 56 x 25 cm.

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Strijk het boter/amandelmengsel uit over de deeglap.

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Strooi er dan het gedroogde fruit overheen.

© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>



Laat 1 lange kant vrij. Rol het deeg stevig op.



Druk de naad aan de onderkant dicht. Leg de deegrol met de naad naar beneden op het werkoppervlak.



Snijd met een scherp mes in de lengte doormidden.



Leg de twee helften met de opengesneden kant naar boven naast elkaar.



Draai de twee deegstukken voorzichtig om elkaar heen.



Snijd de uiteinden zo nodig bij. Leg de slinger in een krans op een met een bakmatje/bakpapier bekleedde bakplaat. Druk de uiteinden op elkaar.



2e rij: dek de krans af met ingevet plastic folie en laat 45 – 60 minuten rijzen (hoeft niet helemaal in volume te verdubbelen). Verwarm intussen de oven voor op 200 °C.

Bakken: bak de krans in het midden van de oven in 25 – 30 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen op een rooster. Vers gebakken het lekkerst! Invriezen - goed verpakt in aluminiumfolie en dan in plastic - kan ook.



Eet smakelijk!

Bron: aangepast recept uit 100 recepten voor de broodmachine van Vicki Smallwood