

## Recept voor een veganistische kwarkstol met dadelmarsepein

### Ingrediënten:

#### voor het voordeeg

- 21 g verse bio-gist (komt overeen met ½ blokje)
- 100 ml plantaardige melk (haver of soja)
- 4 el bio-suiker of rijstsiroop
- 200 g bio-speltmeel (type 1050, half volkoren)

#### voor het hoofddeeg

- 300 g bio-speltmeel (type 1050, half volkoren)
- 50 g bio-rietsuiker
- Een flinke snuf zout
- 1 tl bio-kaneel
- 1/2 tl gemalen bio-kardemom
- 5 bio-kruidnagels, gemalen
- Rasp van 2 bio-citroenen
- 50 g gekonfijte bio-sinaasappelschil
- 50 g gekonfijte bio-citroenschil
- 100 g bio-rozijnen
- 200 g vegan yoghurt of kwark
- 150 g plantaardige margarine

#### voor het bestrijken/bestuiven

- 100 g plantaardige margarine
- 200 g poedersuiker

#### optioneel voor de vulling

- Zelfgemaakt dadelmarsepein of 150 g kant-en-klare bio-marsepein.



## Bereiding:

1. Voor het voordeeg de gist, suiker of rijstsiroop en melk op kamertemperatuur door elkaar roeren. Samen met het meel minstens vijf minuten lang tot een glad deeg kneden. De hele nacht op kamertemperatuur in een met een doek afgedekte kom laten staan.
2. De volgende dag gekonfijte sinaasappel- en citroenschil, zout, kaneel, kardemom, kruidnagel en citroenrasp met 50 g meel in een mixer kleinhakken. Als alternatief kan deze stap ook worden overgeslagen en kan alles gewoon direct aan het deeg worden toegevoegd. Het hakken verkleint echter wel de grote stukken gekonfijte sinaasappel- en citroenschil, die sommigen niet lekker vinden. Bovendien worden het vocht en het aroma van gekonfijte sinaasappel- en citroenschil zo beter verdeeld.
3. De rest van het meel met suiker, margarine, vegan kwark/yoghurt, rozijnen, specerijen en het voordeeg door elkaar kneden. Vijf minuten met de mixer of tien minuten kneden met de hand.
4. Het deeg tot een bol vormen en twee uur op een warme plaats laten rijzen.
5. Het werkvlak met een beetje meel bestuiven. Het deeg nog een keer doorkneden en grof uitrollen tot een rechthoek. Het marsepein tot een rol vormen, in het midden leggen en het deeg samenvouwen.
6. Als je twee stollen wenst, nu in het midden doorsnijden en de uiteinden iets omvouwen, zodat het marsepein niet meer zichtbaar is.
7. Afgedekt met een theedoek nog eens 30 minuten op een warme plaats laten rijzen.
8. De bakoven voorverwarmen op 180 °C boven-/onderwarmte en de stol op het middelste rek 30-40 minuten bakken. Telkens weer controleren of de stol niet te donker wordt. Eventueel de temperatuur iets verlagen.
9. De warme stol met gesmolten margarine bestrijken.
10. Direct dik met poedersuiker bestrooien. In boterhampapier op een donkere, koele plek (niet in de koelkast) minstens een week laten intrekken. Na twee tot drie weken geduldig wachten is het ideale moment aangebroken om van de vegan kwarkstol te genieten.