

## Een vintage kerstkrans / A Vintage Dutch Christmas Wreath



### **Boodschappenlijstje**

1 rol vers bladerdeeg

[500 gram amandelspijs](#) (zelfgemaakt of kant&klaar gekocht)

1 vrije uitloop ei

Bigarreaux (geconfijte kersen) of gebruik hiervoor Amarene kersen

**De amandelspijs voor de kerstrans maken we zelf**, dat maakt hem extra lekker! Maak de spijs een dag of 3 - 4 van tevoren, dan wordt hij het lekkerst!

### **Zo maak je een traditionele vintage kerstkrans**

Rol het bladerdeeg uit.

Klop het ei los, kneedt de helft door de spijs en rol er een lange cilinder van.

#### **Verwarm de oven voor op 200°C**

Leg de spijs op het deeg, rol het in een een cirkel, plak goed dicht en bestrijk de krans met ei.

**Let op!** Zorg ervoor dat de krans hermetisch afgesloten is waar de cirkel bij elkaar komt. Plak de uiteinden stevig aan elkaar met geklopt ei of wat water.

Druk de kersen op de kerstkrans en zet de krans in het midden van de oven.

Bak de kerstkrans in +/- 25 - 30 minuten goudbruin en laat hem afkoelen op een rooster.

**Een kop koffie, thee of chocolademelk met een stukje kerstkrans er bij en het is echt kerstmis!**

## Een vintage kerstkrans / A Vintage Dutch Christmas Wreath



### Shopping list

1 roll of fresh puff pastry

[500g amandelspijs \(Dutch almond paste\)](#)

1 free range egg

Bigarreaux (confit cherries) or you can also use Amarene Cherries

**We made the almond paste ourselves,** which makes the Christmas wreath extra delicious!

Make the spijs 3 - 4 days ahead of baking, then it will taste best

### How to make a Traditional Dutch Christmas Wreath

Roll out the puff pastry, **beat** the egg, knead half of the egg into the spijs and roll a long cylinder.

#### **Preheat the oven to 200°C**

Put the spijs on the dough, roll it in then form a circle. close it well and brush the wreath with egg.

**Do mind!** Make sure the wreath is thoroughly closed off were the ends of the circle join together.

Glue the ends firmly together with some egg or water.

**Press the cherries on the Christmas wreath then place the wreath in the middle of the oven.**

Bake the Christmas wreath in +/- 25 - 30 minutes golden brown then let it cool on a rack.

**A cup of coffee, tea or chocolate milk with a piece of the wreath and it really is Christmas!**



## Een vintage kerstkrans / A Vintage Dutch Christmas Wreath



### **Boodschappenlijstje voor amandelspijs**

250 gram blanke amandelen

250 gram fijne kristalsuiker

¼ citroen, alleen rasp

1 vrije uitloop ei, losgeklopt

### **Zo maak je verse amandelspijs**

Boen een citroen schoon onder de hete kraan en rasp 1/4 van de schil fijn.

Maal de amandelen met de suiker en citroenrasp in de keukenmachine.

Mix geleidelijk de helft van het losgeklopte ei door het amandelmengsel.

Vorm een cilinder van de amandelspijs en verpak het in vershoudfolie.

Leg de rol amandelspijs minimaal 1 tot 3 nachten nachten in de ijskast.

## Een vintage kerstkrans / A Vintage Dutch Christmas Wreath



### **Shopping list for almond paste**

- 250 grams of white almonds
- 250 grams of fine granulated sugar
- ¼ lemon, zest only
- 1 free-range egg, beaten

### **How to make fresh Dutch almond paste**

- Scrub the lemon clean under a hot tap then grate 1/4 of the skin finely.
- Grind the almonds with the sugar and the lemon zest in a food processor.
- Gradually mix half the beaten egg into the almond mixture.
- Shape the almond paste into a roll then wrap it in cling film.
- Place the roll of at least 1 night (preferably 3 - 4 nights) in the refrigerator.