

# Karwij-Kugelhopf

## Ingrediënten

*Kugelhopf is een traditionele Duitse specialiteit. Het is een kruising tussen brood en cake. Het karwijzaad geeft het gebak haar bijzondere smaak.*

- 450 gram bloem
- 11 gram instant gist
- 8 theelepels karwijzaad
- 70 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- 230 gram gesmolten boter
- 6 eieren
- 100 ml lauw water
- SteviJa Zoetpoeder<sup>®</sup>
- Roomboter
- Tulbandvorm (inhoud 2 liter, ingevet)



## Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 °C.

Zeef boven een kom de bloem en roer het gist, karwijzaad en de Kristal erdoor. Maak een kuiltje in het midden.

Meng in een andere kom de boter, eieren en het water. Schenk het botermengsel bij de droge ingrediënten en klop dit tot een smeug deeg. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg op een warme plek 2 uren rijzen.

Roer na het rijzen het beslag even door en schenk het in de vorm. Dek de vorm af met plasticfolie en laat het nogmaals 2 uren rijzen tot het volume verdubbeld is.

Verwijder het plasticfolie en bak de Kugelhopf 50 minuten in de oven. Laat de Kugelhopf afkoelen en bestuif deze met wat Zoetpoeder.

Serveer de Kugelhopf met roomboter. Heerlijk bij de koffie of de broodmaaltijd!