

Recept overheerlijke oliebollen



Ingrediënten (voor ongeveer 50
oliebollen)

750 gram bloem, 1 eetlepel zout,
2 eieren, 35 gram roomboter, 10 gram gedroogde gist of 30 gram verse gist, 750 ml melk,
3 theelepels basterdsuiker, 200 gram witte rozijnen, 200 gram blauwe rozijnen, 2 kleine
goudrenetten, kaneel naar smaak, poedersuiker

Vorbereiding

Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes.
Verwarm de melk tot kamertemperatuur.
Smelt de roomboter in een pannetje.
Wel de rozijnen in lauw water en dep ze droog met keukenpapier.

Bereidingswijze

1. Doe de bloem en het zout in een grote beslagkom.
2. Meng de gist en de suiker met een beetje warme melk en doe dit bij de bloem. Giet beetje voor beetje de melk erbij zodat een gladde massa ontstaat.
3. Roer nu de losgeklopte eieren erdoor tot ze volledig in het beslag zijn opgenomen.
4. Voeg de gesmolten roomboter toe.
5. Voeg kaneel naar smaak toe. Wees niet te zuinig; er mag gerust een eetlepel of meer door.
6. Meng voorzichtig de rozijnen en de stukjes appel door het beslag.
7. Verdeel het beslag over 2 kommen (of gebruik 1 hele grote kom of schone emmer) en dek deze af met een warme, vochtige theedoek. Zet op een warme plaats en laat ongeveer een uur rusten.
9. Verwarm de olie tot ongeveer 160 graden.
10. Dompel de lepels even in de hete olie en maak hiermee kleine bergjes beslag. Laat ze voorzichtig in de olie glijden. Maak ze niet te groot en doe er niet te veel tegelijk in de olie! Als de bollen niet uit zichzelf omdraaien, dompel ze dan een seconde onder; meestal draaien ze dan om.
11. Schep de olieballen uit de pan als ze egaal bruin zijn. Even boven de pan uit laten lekken en dan in een schaal of vergiet met keukenpapier leggen. Leg tussen elke laag olieballen een laag keukenpapier.
12. Bestrooi de olieballen pas met poedersuiker als ze voldoende afgekoeld zijn.

Eet smakelijk!