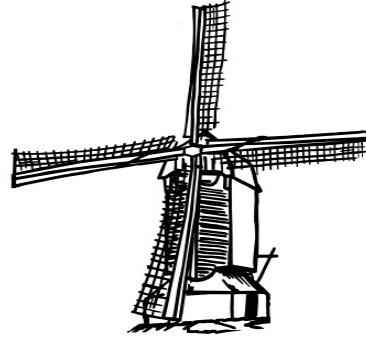


Standerdmolen De Haag



Benodigheden

500 gram (molen) oliebollenmix

1 ei

400 ml (lauwe) melk

50 gram krenten

50 gram rozijnen

Dit beslag is goed voor ongeveer 20-25 oliebollen.

Bereiding

Was de rozijnen en krenten en laat ze uitlekken. Maak een kuiltje in de bloem en breek het ei hierin. Voeg de lauwe melk toe. Roer het beslag totdat het glad is en laat het dan enkele minuten staan. Keur het beslag op dikte. Als het in stukken van je lepel afvalt is het dik genoeg. Roer de krenten en rozijnen door het beslag. Dek het beslag af met een theedoek en laat deze ongeveer een uur rijzen. Vul een frituurpan voor de helft met olie. Verhit deze totdat er damp van de olie af komt ca 180 graden. Met behulp van een vetgemaakte ijslepel vorm je de oliebollen. Laat deze in de olie glijden. Keer ze na ongeveer 3 minuten. Haal ze er na nog ongeveer 2 minuten uit de olie en laat ze vervolgens goed uitlekken. Serveren met poedersuiker of kaneel.

Serveertips

Je kunt ook stukjes appel, sukade of banaan in je oliebol doen. Net wat jij lekker vindt en het maakt je oliebol nét ietsje anders!