



Ingrediënten

1 ei
500 ml melk
1 citroen
1 appel
500 g bloem
1 zakje gedroogde gist
1 theelepel suiker
1 theelepel kaneel
1 theelepel zout
100 g rozijnen
50 g krenten
50 g sukade (bakje a 100 g), in stukjes
poedersuiker uit strooibus
frituurolie (of vloeibaar frituurvet)
(frituurpan)
(ijsbolletjeslepel)

Bereidingswijze

Ei en melk op kamertemperatuur laten komen. Citroen schoonboenen, schil eraf raspen en vrucht uitpersen. Appels schillen en in blokjes snijden. Besprenkelen met citroensap.

Basisbeslag: Bloem (1 el apart houden) in beslagkom doen en gist, suiker, kaneel en zout erdoor scheppen. Ei loskloppen. In midden van bloem kuiltje maken en ei erin schenken. Melk erbij schenken, al roerend met houten lepel of kloppend met mixer. Blijven roeren of kloppen tot glad beslag ontstaat.

Vulling (optioneel): In kom citroenrasp, appelblokjes, rozijnen, krenten en sukade omschudden met 1 el bloem. Vulling door beslag roeren. Kom afdekken met plasticfolie en oliebolbeslag op warme, tochtvrije plaats 1 uur laten rijzen, tot volume verdubbeld is.

In frituurpan olie verhitten tot 175 °C. Ijsbolletjestang in hete olie dopen en uit gerezen beslag bolletje scheppen. Bolletje in hete frituurolie laten glijden door ijsbolletjestang boven olie in te knijpen. Zo 4-5 oliebolletjes tegelijk in ca. 5 min. goudbruin en gaar frituren. Halverwege baktijd oliebolletjes keren, als ze dat niet vanzelf doen.

Oliebolletjes met schuimspaan uit frituurolie nemen en in vergiet bekleed met keukenpapier laten uitlekken. Frituurolie eerst weer op juiste temperatuur laten komen alvorens volgende serie oliebolletjes te bakken.

Oliebolletjes op schaal leggen en royaal bestrooien met poedersuiker. Oliebolletjes warm serveren.

Bijzonderheden

Oliebolletjes zijn prima vooruit te bakken, zelfs enkele dagen. Je kunt ze in de koelkast bewaren maar eventueel ook invriezen. Op oudejaarsavond zet de de oliebolletjes nog even in de oven. Leg ze in een ovenvaste schaal en dek losjes af met aluminiumfolie. Schuif de schaal in een voorverwarmde oven van 175 °C. Gekoelde oliebolletjes hebben 10-15 minuten nodig om warm te worden, bevroren oliebolletjes zo'n 5 minuten langer.

Tip

Oliebolletjes heten niets voor niets oliebolletjes. Bak ze liever in frituurolie dan in frituurvet, en zeker niet in vast frituurvet. Als de oliebolletjes wat afkoelen stolt frituurvet namelijk als een dun filmpje rond de oliebolletjes. Dat geeft een naar mondgevoel, vooral bij koude oliebolletjes. Frituurolie blijft gewoon vloeibaar en dat zorgt voor lekkere oliebolletjes, bij elke serveertemperatuur.

Bron

Dit recept is afkomstig van www.ah.nl