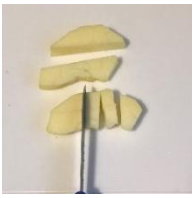
Oliebollen

Wat heb je nodig

500 gram bloem
260 ml melk (lauw)
3 eieren
63 gram gist
½ theelepel zout
75 gram boter
6 goudrenetten
250 gram krenten
200 gram rozijnen

De avond van tevoren:
De rozijnen en de krenten wassen.
Daarna een half uur laten weken in een schaal water.
Giet ze af in een vergiet en laat ze uitlekken.



Breek de eieren in 3 kopjes.
Schil de appels en snijd ze in vieren.
Haal het klokhuis eruit.
Snijd de appelpartjes in kleine stukjes.

Doe de bloem in de beslagkom en strooi het zout aan de zijkant erbij.
Maak een kuiltje in de bloem en verbrokkel de gist erin.
Giet de melk op de gist.
Roer met een lepel vanuit het midden tot een dik papje.

Doe de eieren en de boter ook in de beslagkom.
Ga nu met de mixer kneden.
Zet de mixer op de middelste stand.
Kneed het in 5 minuten tot een soepel deeg.

Doe het beslag in een nieuwe schone emmer.
Doe de rozijnen, krenten en appelstukjes erbij.
Kneed alles met de hand in 5 minuten door elkaar.
Laat het beslag afgedekt 1 uur rijzen, op een warme plaats.

Verwarm de oven in de frituurpan tot 180 graden.
Schep met een ijsbolletjestang (of 2 lepels) beslag uit de emmer.
Laat het beslag voorzichtig in de pan glijden (niet meer dan 4 tegelijk).

Bak de oliebollen tot ze goudbruin van kleur zijn.
Meestal draaien de oliebollen vanzelf om, soms moet je ze even helpen.
Schep de oliebollen met een schuimspaan uit de pan.
Laat ze uitlekken in een vergiet, bekleed met keukenpapier.