Smouters

(Drie in de pan)

Wat heb je nodig

250 gram bloem
100 gram rozijnen
300 ml melk (lauw)
1 ei

1 theelepel suiker
15 gram gist (vers)
1mespuntje zout
boter om te bakken

Was de rozijnen 1 uur van tevoren.
Laat ze een half uur weken in een schaal water.
Giet ze af in een vergiet en laat ze uitlekken.

Doe de gist en de suiker in een schaaltje.
Giet er 100 ml lauwe melk op en laat de gist oplossen.
Zet een zeef op een beslagkom en doe de bloem erin.
Doe het zout erbij en roer het door de zeef.

Maak een kuiltje in de bloem en schenk het gistmengsel erin.
Roer het door elkaar vanuit het midden.
Doe het ei en de rest van de lauwe melk erbij.
Roer alles door elkaar.

Klop het met een garde tot een glad beslag.
Doe de rozijnen erbij.
Roer de rozijnen door het beslag.

Leg een schonen theedoek over de beslagkom.
Laat het beslag 1 uur rijzen op een warme plaats.

Doe een klontje boter in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter smelten, niet bruin laten worden.
Doe drie juslepels beslag in de pan, niet te dicht bij elkaar.

Laat de smouters bakken tot de bovenkant droog is.
Draai de smouters om en bak de onderkant ook lichtbruin.
Bak de rest van het beslag op dezelfde manier.
Lekker met poedersuiker.