Krenten bolletjes

Wat heb je nodig

200 gram bloem
50 gram maïzena
150 gram zachte boter
3 eieren
75 gram fijne kristalsuiker
100 gram krenten
100 gram oranjesnippers
½ eetlepel sinaasappelrasp
½ eetlepel sinaasappelsap
1 snufje zout

Was de krenten met heet water en laat ze goed uitlekken.
Was de sinaasappel en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil met een zesteur of fijne rasp.
Pers de sinaasappel uit.

Zet de oven op 180 graden.
Leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Snijd de oranjesnippers in stukjes.
Doe ze in de blender en hak ze heel fijn.

Maak een beslagkom en de gardes vetvrij met citroensap.
Scheid de eieren met een eierscheider.
Doe de dooiers in een bakje, die heb je straks nodig.
Doe de eiwitten en het zout in de vetvrije beslagkom en klop ze stijf.

Doe de boter in een andere beslagkom.
Klop de boter met de mixer romig.
Doe de eidooiers, de suiker, sinaasappelrasp en het sap erbij.
Klop het door elkaar, dit duurt ongeveer 2 minuten.

Doe de krenten en de oranjesnippers bij het botermengsel.
Meng het goed door elkaar.
Schep het eiwitschuim er bovenop.

Houd een zeef boven de beslagkom.
Doe de bloem en de maïzena in de zeef en roer het er door.
Schep het voorzichtig met een spatel door elkaar.
Zorg dat alles goed gemengd is.

Schep met 2 theelepels bergjes op de bakplaat.
Leg ze niet te dicht bij elkaar, ze lopen nog iets uit.
Zet de bakplaat in de oven en bak ze ongeveer 18 minuten.
Laat de koekjes afkoelen op een taartrooster.