



# Oliebollen



[www.peuteren.nl](http://www.peuteren.nl)

Voor ouders met een *eigen wijze* mening

## 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.

Oliebollen 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.

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

## Bijzonderheden

Oliebollen 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

Oliebollen 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](http://www.ah.nl)