

Recept voor olieballen

80 gr boter

1 l melk

1 kg bloem

80 gr gist

150 gr rozijnen

200 gr krenten

3 el witte basterdsuiker

3 eieren

poedersuiker

frituurolie

1. Laat de boter en melk eerst op kamertemperatuur komen. Haal deze ingrediënten dus ruim van tevoren uit de koelkast!
Meng de gist door de melk en laat de gist volledig oplossen. Neem nu een grote kom, doe daar alle bloem in en maak een kuultje in het midden.
2. Doe de rauwe eieren in het kuultje, samen met de boter, en meng goed door elkaar. Voeg nu ook de suiker toe en meng alles goed door elkaar.
3. Giet nu langzaam het gist- en melkbeslag erbij en blijf roeren tot er één geheel ontstaat en er geen klontjes meer in het beslag zitten. Schep nu ook de rozijnen en krenten door het beslag. Voeg als laatste nog een snuf zout toe.
4. Dek het beslag nu af met een theedoek en laat het drie kwartier rijzen op een warme plek. Na het rijzen moet het beslag met ongeveer 1/3 zijn toegenomen.
5. Verhit een frituurpan met olie tot 175 graden. Schep met een ijslepel olieballen uit het beslag en laat ze één voor één langzaam in het vet zakken. Laat de olieballen ongeveer 7 minuten bakken. Vergeet niet tussendoor om te draaien. De olieballen hebben ruimte nodig in de frituurpan dus bak ze in delen.
6. Laat de olieballen uitlekken op keukenpapier en maak af met poedersuiker.

Olieballen bakken: zó doe je dat

