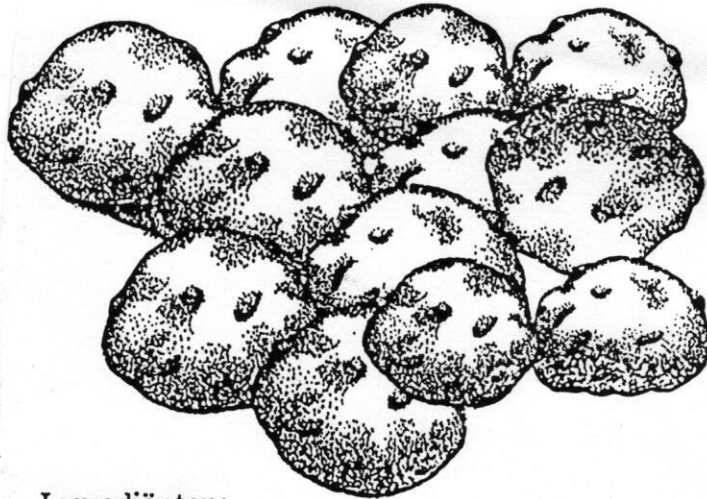


OLIEBOLLENRECEPT VOOR OUDEJAARSVOND



Ingrediënten:

- 1 kg bloem
- 70 gram gist
- 1 liter lauwe melk
- snuifje zout
- 2 eieren
- 750 gram krenten en rozijnen
- zonnebloemolie

U kunt ook nog citroenrasp en fijngesneden appel naar smaak toevoegen.

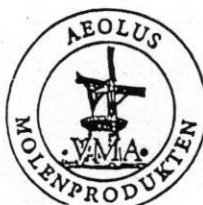
Meng het gist door de bloem, daarna het zout. Klop de lauwe melk door het meel tot een glad dik beslag. Daarna de eierdooiers en vervolgens het stijfgeslagen eiwit.

Roer vervolgens heel losjes de gewassen krenten en rozijnen er door.

Laat het beslag onder een vochtige doek op een warme plaats een half uur rijzen.

Verhit intussen de zonnebloemolie tot circa 180°C. Vorm de olieballen en bak ze heerlijk goudbruin.

**Eet smakelijk en een gezellige
Oudejaarsavond!**



Volkorenmolen **Aeolus**

voor alle meel- en bloemprodukten, ook in kleine verpakkingen voor zelf-bakkers! Pannekoekmeel
Kortedijk 16 (N.Boekestijn, 010 - 434 61 3