

# Recept voor 30- 40 olieballen



## Ingrediënten

- 700 gram bloem
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 zakjes gedroogde gist (2 x 7 gram)
- Mespunt zout
- 1 eetlepel suiker
- 2 eieren
- Klontje roomboter (± 15 gram)
- 600 mL lauwe melk
- 160 gram rozijnen
- 160 gram krenten
- ± 40 gram sukade

## Vorbereiding

Doe de krenten en rozijnen in een schaal en schenk er zoveel heet water op dat de krenten en rozijnen helemaal onder water staan. Laat minstens 1½ uur weken.

## Bereiding

### Beslag maken

1. Meng de droge ingrediënten (bloem, vanillesuiker, gedroogde gist, zout en suiker) met een garde door elkaar in een ruime beslagkom
2. Maak een kuiltje in het midden en voeg de eieren, een flinke scheut lauwe melk en de boter toe en begin te mixen met een handmixer met deeghaken.
3. Voeg de melk beetje bij beetje toe aan het beslag en blijf mixen tot het beslag homogeen is. Dit duurt ongeveer 10 minuten
4. Snijdt de sukade in kleine stukjes, laat de krenten en rozijnen zeer goed uitlekken in een zeef, voeg alles toe aan het beslag en spatel voorzichtig door het beslag met een rubber spatel of houten pollepel.
5. Dek de beslagkom af met een vochtige theedoek en laat 1 – 2 uur rijzen op een warme plaats (± 30 °C) tot het beslag in volume ongeveer is verdubbeld

### De olieballen bakken

1. Verwarm in een pan of friteuse zonnebloemolie tot 180 °C
2. Doop twee lepels in de olie en steek ze daarna in het beslag. Gebruik de ene lepel om het beslag op de andere lepel te vormen tot een bol. Je kunt ook een ijsknijper gebruiken.
3. Laat het bolletje **voorzichtig** in de hete olie zakken en bak de bolletjes 4 minuten aan één kant, draai daarna de bollen om en frituur de bollen nog 4 minuten aan de andere kant. (Bak niet teveel bollen tegelijkertijd om afkoelen van de olie te voorkomen)
4. Laat de bolletjes uitlekken op een vergiet bedekt met keukenpapier
5. Laat de bollen afkoelen en serveer op een mooie schaal samen met een bus poedersuiker

