

Oliebollen (bereid met Kristal)

Ingrediënten

- 2 zakjes gist (Dr. Oetker)
- 1 kg bloem
- 150 gram SteviJa Kristal[®]
- 80 gram zachte roomboter
- 3 eieren
- 1 liter lauwe melk
- 150 gram krenten
- 200 gram rozijnen
- 1 theelepel zout
- 4 liter olie voor het frituren (olijf- of zonnebloemolie)
- SteviJa Zoetpoeder[®], eventueel vermengd met een beetje kaneel voor de garnering



Bereiding

Doe de gist, bloem en de Kristal in een grote kom. Meng de roomboter en eieren door de bloem. Voeg vervolgens langzaam de melk toe en roer totdat er een mooi glad beslag is ontstaan. Roer tot slot de krenten, rozijnen en het zout door het beslag.

Dek de kom met het beslag af met een theedoek en zet het op een warme plek (bijv. boven de kachel).

Laat het beslag een uur rijzen en kneed het deeg een keer stevig door.

Dek de kom met het deeg opnieuw af met een theedoek en laat het nogmaals een uur op de warme plek rijzen.

Verhit de olie in een grote pan. De olie is op temperatuur als deze een beetje gaat walmen.

Schep met bijvoorbeeld een ijslepel een bol van het deeg voorzichtig in de hete olie.

Schep niet te veel bollen in de pan. De olie koelt dan te snel af.

Draai de bollen regelmatig om en bak ze in ongeveer 8 minuten krokant en goudbruin.

Genieten

Serveer de oliebolletjes lekker warm en bestrooi ze eventueel met het Zoetpoeder[®] vermengd met wat kaneel.

Eet smakelijk!

Tip:

U kunt ook een schijf appel door het beslag halen voor de lekkerste appelvellen.