

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 250 gram bloem
- 5 gram zout
- 1/2 ei
- 12 gram gist
- 2 1/4 dl. melk
- 50 gram krenten
- 50 gram rozijnen
- 25 gram gesnipperde sukade
- 1/2 gesnipperde appel

Bereiding

De bloem en het zout goed vermengen. Een kuiltje in de bloem maken, hierin het ei breken. De gist aanmaken met iets lauwe melk en met de rest van de lauwe melk in het kuiltje schenken. Van het midden uit roerende, een glad beslag maken en dit enige minuten beslaan. Keuren op dikte, het beslag moet in stukken van de lepel afvallen. De gewassen en goed uitgelekte krenten en rozijnen, de sukade en de appel erdoor roeren. Het beslag toedekken en op een tamelijk warme plaats, ongeveer 1 uur laten rijzen. Een frituurpan of gietijzeren pan voor de helft vullen met olie en goed verhitten, tot er juist damp van de olie komt. Met behulp van twee vetgemaakte lepels olieballen vormen, deze onmiddellijk in de hete olie laten glijden. Na plus minus 3 minuten de ballen keren, wanneer ze dit al niet uit zich zelf hebben gedaan. Ze daarna goudbruin bakken in plus minus 2 minuten. De Oliebollen zijn gaar, als er breinaald die erin gestoken wordt, er droog uitkomt. De olieballen goed laten uitlekken en warm serveren met suiker en kaneel