

Traditionele oliebolle

Dit recept is geschikt voor ongeveer 35 oliebolle.

Ingrediënten:

750 gram bloem
40 gram suiker
750 ml melk
40 gram verse gist
50 gram boter
2 eierdooiers
zwarte peper
500 gram krenten
500 gram rozijnen
50 gram sukade



Bereidingswijze:

Doe de bloem in een kom. Maak de gist aan (in een kopje) met wat lauwe melk.
Doe dit in een kuiltje in het midden van de bloem en meng de zout, suiker, eierdooier, gesmolten margarine en door. Doe de lauwe melk er in gedeelten bij, goed roeren.
Besla het beslag met de achterkant van een grote (houten) lepel tot alle klontjes er uit zijn.
Doe een vochtige doek over de kom en laat het beslag op een lauwwarme plaats ca anderhalf uur rijzen.
Schep de vulling erbij, laat het nog even (half uurtje) narijzen (i.p.v. sukade kan ook gesnipperde appel worden gebruikt). Hierna kunt u gaan bakken.

Recept voor Zeeuwse appelflappen

Zeeuwse appelflappen volgens traditioneel recept.

Ingrediënten:

400 gram zelfrijzend bakmeel
zure appels
1 ei
suiker en kaneel
1 fles oud bruin bier
wat bloem



Bereidingswijze:

Roer het ei door het zelfrijzend bakmeel.
Volgens met een garde het bier erdoor en tot glad beslag roeren.
De appels in schijven snijden.
Door kaneel/suiker halen, licht met bloem bestuiven, door het beslag halen en bakken in goed hete olie.

Bron: www.oliebollenrecepten.nl