

## BASISRECEPT OLIEBOL



**BEREIDINGSTIJD 75 MINUTEN**

**AANTAL 10 PERSONEN**

### INGREDIENTEN

- 500 g bloem
- 150 ml oud bruin bier
- 350 ml warm water
- 10 g zout
- 25 g suiker
- 3 zakjes gist
- snuf kaneel
- 1 tl citroensap
- 125 g rozijnen en krenten
- 50 g appelstukjes
- Poedersuiker om te bestrooien
- Diamant olie

### BEREIDEN

- > De allerbeste bollen bak je natuurlijk zelf!
- > Laat de rozijnen en krenten een uurtje weken en haal ze door een zeef.
- > Meng water en bier in beslagkom, doe de gist erbij en roer goed.
- > Doe de bloem erbij en mix met een mixer (of garde) tot een glad beslag.
- > Voeg de krenten, rozijnen, appel, kaneel, suiker, zout en citroensap toe en roer alles door elkaar.
- > Dek de kom af en laat 1 uur rijzen.
- > Laat de olie op 190 graden laten komen en knijp met een ijsschep de bollen.
- > Frituur de bollen 6-8 minuten (ongeveer 4 minuten per kant) en laat ze uitlekken op een keukenpapiertje.