

POOLSE STRIKJES



CATEGORIE BORRELHAPJES

BEREIDINGSTIJD 55 MINUTEN

AANTAL 10 PERSONEN

INGREDIENTEN

Gebak ca. 60 stuks

- 5 eidooiers
- 2 eieren
- 50 g suiker
- 1 citroen, geraspte schil
- 3 el zure room
- 1 el boter, gesmolten
- 1 el whisky of rum (of azijn)
- 2 tl zout
- 1 tl vanille-extract
- 1 tl azijn
- 300-450 g bloem + extra
- poedersuiker
- *stand- of handmixer met kloppers en deeghaken*
- *plasticfolie*
- *bakplaat bekleed met bakpapier*
- *frituurpan met Diamant frituurolie*
- *keukenpapier*

BEREIDINGSWIJZE

- > Doe eidooiers, eieren, suiker, citroenrasp, zure room, gesmolten boter, whisky, zout, vanille-extract en azijn in de kom van de mixer. Klop 3 minuten.
- > Vervang de kloppers door deeghaken. Voeg 100 gram bloem toe en kneed tot de bloem is opgenomen; voeg dan weer 100 gram bloem toe. Ga hiermee door tot de bloem op is en je een vrij stevig deeg hebt.
- > Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak. Kneed het 10 minuten, tot het zacht en elastisch is. Verdeel in 2 stukken.
- > Wikkel de stukken deeg in plasticfolie en leg ze 30 minuten in de koelkast.
- > Rol één deel van het deeg heel dun uit, terwijl je het andere afgedekt houdt. Snijd het deeg in repen van 4 cm breed (snijd steeds schuin af zodat de uiteinden puntig zijn) en snijd de repen in stukken van 12 cm lang.
- > Snijd in het midden van elke reep over de lengte een opening van 2-3 cm. Trek voorzichtig het uiteinde van de reep door de opening zodat je een 'strikje' krijgt. Leg de strikjes die af zijn op de bakplaat en dek tussendoor af met een vochtige theedoek. Verwerk resterende deeg op dezelfde manier.
- > Verhit intussen olie in de frituurpan tot 190°C.
- > Frituur de strikjes in porties in 1 minuut licht goudbruin; draai ze daarbij een keer om. Laat ze uitlekken op keukenpapier en laat afkoelen.
- > Bestuif de strikjes vlak voor het serveren met poedersuiker.