

PUMPKIN SPICE OLIEBOLLEN MET WITTE CHOCOLADESAUS



CATEGORIE OLIEBOLLEN & APPELBEIGNETS

INGREDIENTEN

- 1 pak Diamant Natuurlijk
- 500 gram Bloem
- 7 gram Gedroogde gist
- 500 ml Melk
- 1 eetlepel Suiker
- 1 stuk Ei
- 2 theelepels Gemalen gember
- 4 theelepels Kaneel
- 0.5 theelepel Gemalen nootmuskaat
- 1 theelepel Gemalen piment
- 1 theelepel Gemalen kruidnagel
- 150 gram Witte chocolade

BENODIGDHEDEN

- IJslepel

BEREIDINGSWIJZE

- > Meng in een kom 100ml melk met de gist en de suiker. Laat 10 minuten staan.
- > Klop in een kom de bloem met een snuf zout, de gemalen gember, het kaneel, de gemalen nootmuskaat, de gemalen piment, de gemalen kruidnagel, het gistmengsel, de rest van de melk en het ei tot een glad beslag.
- > Dek de kom af met een theedoek en laat het beslag op een warme plek circa 1 uur rijzen tot het volume is verdubbeld.
- > Schenk een laagje **Diamant Natuurlijk** (6 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Schep met behulp van 2 eetlepels of een ijslepel het beslag voorzichtig in de pan. Frituur de oliebolletjes in de hete olie aan beide zijde in ongeveer 6 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Frituur ongeveer 4 oliebolletjes tegelijkertijd zodat ze mooi rond blijven en goed luchtig worden.
- > Smelt de witte chocolade au bain-marie.
- > Dip de helft van de oliebolletjes het bovenste deel in de witte chocolade, besprenkel met pumpkin spice kruiden en laat met de chocolade naar boven uitharden.
- > Maak met behulp van een lepel bij de overige oliebolletjes rustieke strepen met de gesmolten witte chocolade en besprenkel vervolgens met de pumpkin spice kruiden.
- > Serveer de oliebolletjes op een feestelijke schaal.

Tip: Houd wat pumpkin spice apart voor de garnering!