

ZOETE SPIEZEN MET MINI DEEGBALLETJES EN PEPERNOTENKRUIM



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

INGREDIENTEN

- 500 gram Bloem
- 7 gram Gedroogde gist
- 500 ml Melk
- 2 eetlepels Suiker
- 1 stuk Ei
- 2 theelepels Kaneel
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

PEPERNOTENKRUIM

- 150 gram Pepernoten
- 50 gram Roomboter

BENODIGHEDEN

- satéprikkers

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, het gistmengsel, de kaneel, de resterende 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.
- > Smelt de roomboter in een steelpannetje. Maal de pepernoten fijn in een keukenmachine en meng met de gesmolten boter tot een kruimig geheel.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Schep met behulp van 2 eetlepels of een ijslepel kleine balletjes beslag voorzichtig in de pan. Frituur de deegballetjes in de hete olie aan beide zijde in ongeveer 4 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Frituur ongeveer 6 deegballetjes tegelijkertijd zodat ze mooi rond blijven en luchtig worden.
- > Rijg 3 deegballetjes aan een satéprikker en garneer met de pepernotenkrum. Herhaal deze stap totdat de deegballetjes op zijn.
- > Serveer de spiezen op een mooie schaal.

Tip: Garneer met witte chocoladerasp!