

Ingrediënten

50 g rozijnen 25 g krenten 250 g
bloem 1 tl zout 1 zakje
gedroogde gist 2 dl melk 1/2 ei 2
dl sinaasappelsap 2 el
sinaasappelmarmelade

Tijd: 10-20 min.

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Sinaasappel-oliebollen (12 stuks)

Bereidingswijze

In een pannetje de sinaasappelsap aan de kook brengen en hierin de rozijnen en krenten ca. 10 min. laten weken. Intussen het beslag maken. De bloem en zout zeven in een kom. De gist er goed door roeren. In een pannetje de melk tot lauw verwarmen. In een ander kommeetje het ei loskloppen. Het losgeklopte ei (van het vuur af) door de melk roeren. In het midden van de bloemmengsel een kuiltje maken en scheutje voor scheutje het melkmengsel met een houten lepel of een mixer met deeghaken vanuit het midden door het mengsel roeren. Ca. 5 min. blijven roeren tot het een glad beslag is. Het beslag is goed als het in stukken van de lepel valt. De krenten en rozijnen laten uitlekken. Dit alles door het beslag roeren en ook de sinaasappelmarmelade. De kom afdekken met plasticfolie. Op een warme plaats (in de oven op 50°C of in een bak met heet water) het beslag ca. 1 uur laten rijzen tot de volume verdubbeld is. Beslag daarna niet meer doorroeren. Een vergiet bekleden met keukenpapier. In een pan olie verhitten tot 175°C of tot er een witte damp afkomt. Een metalen ijsbolletjeslepel of 2 eetlepels in de hete olie dopen. Met de ijsbolletjeslepel berje beslag uit de kom scheppen en in de olie laten glijden, of met 1 eetlepel een bergje beslag uit de kom scheppen en met de andere lepel het beslag in de olie schuiven. Oliebollen met niet meer dan 5 tegelijk in ca. 5 min. goudbruin en gaar frituren, halverwege met een vork keren. Oliebollen met een schuimspaan uit de olie nemen en in een vergiet laten uitlekken. De rest van de oliebolletjes op dezelfde manier frituren. Oliebollen op een schaal leggen en eventueel bestrooien met poedersuiker.