

Ingrediënten voor 2 personen

100 g boter 700 ml melk 1 flesje bier met gisting op de fles 2 zakje gedroogde gist 2 ei 1000 g bloem 2 mespuntje zout 250 g rozijnen  
Genoeg rum om de rozijnen te bedwelmen

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Oliebarries!

ZO! Hebben wij even een lekker nieuwjaar gevierd! Lekker knallen met het vuurwerk en ook met me schatje! Ik heb een geheim recept voor oliebollen ontwikkelt die ik graag met jullie wil delen. Dit kan je het hele jaar door maken omdat er geen oliebollenmix aan te pas komt. Wel bier!

### Hulpmiddelen

Mixer met deeghaken is wel handig frituurpan is nog handiger 2 lepels (eet) Lekkere pan olie om in te bakken

### Bereidingswijze

1. Wel de rozijnen in de rum om ze lekker zacht te maken. doe dit minsten een uurtje van te voren
2. maak ondertussen het deeg met alle andere ingrediënten met de mixer. deeghaken zijn echt een pre! Heb je deze niet begin er dan niet aan
3. doe ook de rozijnen erbij en meng het nog even door.
4. het deeg moet nu goed rijzen. laat het deeg een uurtje of twee staan. niet op de tocht!!! dat vindt niemand fijn
5. breng de olie op een temperatuur van 190 graden celsius
6. laat de bollen gemaakt met 2 eetlepels in de olie glijden
7. na een minuut of 4 zijn ze wel gaar. keer ze af en toe om.
8. aflekken op keukenpapier en vers het lekkerste!

### Serveertips

Lekker met poeiersuiker! 18+ eet bewust!