

Ingrediënten voor 10 personen

Nodig voor 10 stuks: Een
4-granen scharrelei 250 gram
bloem beetje zout 125 cc melk 25
gram gist 50 gram gesmoten
boter of margarine 50 gram
gewelde rozijnen 50 gram
gewelde krenten 1 theel. kaneel
boter of margarine stroop of
bruine basterdsuiker

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Ontbijt
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Luilakbollen

Hulpmiddelen

Zeef beslagkom schone vochtige theedoek met bloem bestoven plank bakplaat met bakpapier over op 225oC voorverwarmd (hete lucht 200oC) taartrooster bestek

Bereidingswijze

Neem het ei uit de koelkast. Zeef de bloem boven een kom met het zout en maak een kuiltje. Verwarm 0,5 dl melk, los hierin de gist op en giet dit in het kuiltje. Voeg de zachte boter toe en kneed vanuit het midden een soepel deeg. Schenk daarvoor de overige melk in gedeelten erbij. Dek de kom af met de theedoek en laat 1 uur op een warme plaats rijzen. Voeg de zuidvruchten en de kaneel toe. Kneed het deeg nog even door en zet de oven op de gewenste stand. Maak van het deeg 10 bolletjes en druk ze een beetje plat op de plank. Leg de luilakbollen op de bakplaat met bakpapier. Laat nog ca. 30 minuten narijzen en zet ze dan in de warme oven. Bestrijk de broodjes met het losgeklopte ei en bak ze goudbruin. Reken ca. 15 minuten baktijd. Lekker met boter en stroop.

Serveertips

Op de ochtend voor Pinksteren worden deze luilakbollen in de omgeving van Haarlem genuttigd.