MAISON PRIMAGO

Oliebollen van Aadje

Ingrediënten voor circa 150-175 oliebollen

- 4,5 kilo zelfrijzend bakmeel
- 1 flesje bier (33 cl.)
- 4 liter melk
- 60 gram zout
- 300 gram sukade
- 8 zakjes vanillesuiker
- 1250 gram goudreinetten
- 2 el citroensap
- 4 eetlepels kaneel
- 1,5 kilo krenten en rozijnen
- 10 eieren
- 3 à 4 liter zonnebloemolie
- poedersuiker

Bereiding:

Stap 1

Was de krenten en rozijnen en laat ze een uur wellen.
Schil en rasp de appels. Meng de appels met het citroensap tegen het bruin worden.

Stap 2

Meng in een grote kom/pan de zelfrijzend bakmeel met de kaneel en de vanillesuiker en mix rustig de melk erbij. Vervolgens voeg je het flesje bier toe. Ik heb het zelf in delen gemixt (per kilo meel en 1 liter melk)

Stap 3

Klop de eieren en mix de eieren door het beslag. Zeef de krenten en rozijn en voeg deze met de geraspte appel en de sukade aan het beslag toe. Laat het beslag 1 uur rusten.

Stap 4

Vul een pan met zonnebloemolie (nooit meer dan 3/4 tot de rand) en verwarm de olie rustig. Het gas niet voluit. Probeer eerst een stukje brood om te kijken of de olie heet genoeg is. Heb je een frituurthermometer, dan kun 180 graden aanhouden. Maak de ijslepel vochtig met water en schep een klein beetje beslag in de lepel en laat het voorzichtig in de olie glijden. Afhankelijk van de grootte van de pan, niet te veel oliebollen in 1 keer bakken anders koelt het vet te veel af. Keer de oliebollen af en toe. Na ongeveer 8 à 10 minuten zijn de oliebollen klaar. Haal de oliebollen met een roestvrijstalen schuimspaan uit het vet en laat ze goed uitlekken op een bord met keukenpapier.

Doe de oliebollen in een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.