MAISON PRIMAGO

SNEEUWBALLEN

Ingrediënten voor 8 à 10 soezen

- 100 ml melk
- 100 ml water
- 100 gram bloem
- 100 gram boter
- snufje zout
- 30 gram krenten
- 70 gram rozijnen
- 4 eieren
- zonnebloemolie
- poedersuiker
- 250 ml slagroom
- 30 gram suiker

Bereiding:

Stap 1

Was de krenten en rozijnen en laat ze een uur wellen.

Stap 2

Breng in een pan water, melk, snufje zout en boter aan de kook. Voeg de bloem toe en roer het goed door. Er ontstaat nu een deegbal. Gaar het nog even door en haal de pan van het vuur. Voeg dan één voor één de eieren toe en blijf goed roeren. Voeg als laatste de uitgelekte krenten en rozijnen toe.

Stap 3

Klop de slagroom met de suiker stijf en zet het tot gebruik in de koelkast.

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 (180 graden is de beste temperatuur om sneeuwballen te frituren). 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 sneeuwballen in 1 keer bakken anders koelt het vet te veel af. Keer de sneeuwbal af en toe. Na ongeveer 8 à 10 minuten zijn de sneeuwballen klaar. Haal de sneeuwballen met een roestvrijstalen schuimspaan uit het vet en laat ze goed uitlekken en afkoelen op een bord met keukenpapier.

Snijd de sneeuwballen open en spuit er vlak voor het serveren slagroom in. Leg de sneeuwballen op een platte schaal en bestrooi ze met poedersuiker.

Tip: vervang de krenten door gedroogde cranberry's voor een feestelijke variant.