

# Oliebollen



## Ingrediënten

- 12 gr zout
- 500 gr bloem (bijv. spelt of glutenvrije bloem)
- 500 ml warm water
- 7 gr instant gist
- 20 gr plantaardige margarine, zacht
- 1 el suiker (bijv. rietsuiker of kokosbloesemsuiker)
- 1 el citroensap
- 1 ei, losgeklopt
- rozijnen

## Bereiding

Pak zoveel rozijnen als jij lekker vindt en laat ze in lauw water wellen.

Zeef de bloem en meng in een kom met het zout. Voeg de gist eraan toe en giet het warme water eroverheen. Dit activeert de gist. Roer alles met een garde door elkaar tot een beslag.

Zorg ervoor dat de boter goed zacht is. Meng de boter, suiker, het citroensap en het losgeklopte ei door het beslag. Voeg tenslotte de rozijnen toe.

Dek de kom met een theedoek af en laat het deeg op een warme plek ongeveer 60 minuten lang rijzen.

Zet ondertussen de frituurpan aan of verwarm 2 liter zonnebloemolie in een pan. Maak met lepels of een ijslepel bolletjes van het beslag en laat deze in de olie zakken. Draai ze regelmatig om en bak ze in ongeveer 5 à 6 minuten gaar.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en strooi er eventueel poedersuiker overheen.

