



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart.(gem.Moerdijk)



Oude Molense Oliebollen

(ongeveer 20 stuks)

Benodigheden:

- Zakje Oliebollenmix.
- Zakje gist (Bijgesloten)
- 50 gr boter.
- 1 ei.
- 350 ml lauw water.
- 125 gr krenten en of rozijnen

Bereidingswijze:

Maak een beslag van de oliebollenmix, water, boter, het ei, de gist en de krenten/rozijnen.

Dek het mengsel af met een doek en laat het tenminste 45 tot 60 minuten rijzen, langer mag ook.

Roer het beslag nog even door en bak de bollen in olie van 185 graden in ongeveer 8 minuten goudbruin en gaar (wel een keertje draaien) .

Laat de bollen uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker.