



# **Korenmolen “De Oude Molen”**



## **Oliebollen (ongeveer 20 stuks)**

### **Benodigheden:**

- Oliebollenmix.
- Zakje bijgesloten droge gist.
- 50 gr boter.
- 1 ei.
- 350 ml lauw water.
- 125 gr krenten en of rozijnen

### **Bereidingswijze:**

*Maak een beslag van de oliebollemix, 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.*