



## 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 oliebolmix, 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.

Bak de bollen in olie van 180 graden in ongeveer 8 minuten goudbruin en gaar (wel een keertje draaien).

Laat de bollen uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker.