



Zutaten

150 ml	Milch
30 g	Zucker
1/2 Würfel	Hefe
30 g	weiche Butter
1	Ei
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
30 g	Sultaninen
1/2	Apfel, fein gehackt
2 L	Frittieröl
	Puderzucker

Sonstiges:

Handrührgerät mit Rühr- und Knethaken
 Küchenthermometer
 Schaumkelle
 Küchenpapier

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 1 Std. Geh- + 30 Min. Frittierzeit

pro Portion: 2155 kJ, 515 kcal, 79,9 g Kohlenhydrate, 12,7 g Eiweiß, 17,3 g Fett, 81,6 mg Cholesterin, 3,96 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Oliebollen sind eine niederländische Gebäck-Spezialität, die traditionell an Silvester gegessen wird. Dieser frittierte Klassiker ist super lecker und super einfach gemacht. Basis ist ein süßer Hefeteig, den du je nach Geschmack plain genießen oder mit klein gehackten Äpfeln oder Sultaninen verfeinern kannst. Nachdem der Teig aufgegangen ist, stichst du kleine Portionen ab und frittierst sie in heißem Öl. Jetzt nur noch zuckern und deiner Silvesterparty steht nichts mehr im Wege.

Step 1:

Als erstes erwärmst du die Milch mit dem Zucker in einem kleinen Topf lauwarm und bröselst anschließend die Hefe rein. Kurz stehen lassen. Das Mehl siebst du in eine Schüssel und vermischt es mit dem Salz. Die Butter in einer weiteren Schüssel mit dem Ei schaumig schlagen.

Step 2:

Jetzt eine Mulde in der Mehlschale machen und die Hefemilch in die Mulde geben. Anschließend die Ei-Butter-Mischung dazu geben und alles verkneten.

Step 3:

Den Teig auf 3 Schüsseln aufteilen, in eine die Sultaninen und in eine die Apfelstücke geben. Jetzt lässt du die Teige für 1 Stunde gehen.

Step 4:

Im letzten Schritt erhitzt du das Frittierfett in einem Topf auf 170 bis 180 °C. 2 EL in das heiße Öl tauchen und eine Portion Teig aus der Schale entnehmen und langsam in das heiße Frittierfett geben. Oliebollen jeweils 5 Minuten frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nun noch mit Puderzucker bestäuben und Servieren.