Glutenvrije oliebollen

Ingrediënten

2 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
500 g (gram) Schär Mix B
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 snufje Zout
440 ml Melk (lauwwarm 40°C)
225 ml Water (lauwwarm)
250 g (gram) Rozijnen
2 ml Zonnebloemolie (om in te bakken)

Keukenspullen

Mengkom
Friteuse (of diepe pan)
Pan
Keukenpapier
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 50°C / hetelucht 50°C). In de oven kun je het beslag laten rijzen, maar het kan ook op een warme plek in huis.

2. Oliebollenbeslag maken

Doe de **Schär Mix B (500 g)** met het **suiker (50 g)**, **gist (2 zakjes)** en een **snufje zout** in een beslagkom.

Voeg de **melk (440 ml)** en het **warme water (200-250 ml)** toe aan de Schär Mix. Mix dit met een mixer met garden tot een glad maar stevig beslag. Voeg niet gelijk al het water toe, maar voeg wat bij als het een droog en stug beslag is. De structuur lijkt op die van een gewone oliebollenmix.

3. Glutenvrije oliebollen bakken

Zet de ovenbestendige beslagkom in de oven om te rijzen tot de dubbele hoeveelheid. Dit duurt ongeveer 45 minuten.

Wel de **rozijnen (250 g)** minimaal 10 min. in lauwwarm water. Dep ze daarna goed droog. Spatel de rozijnen door het gerezen beslag.

Laat in een diepe pan of friteuse de **olie** heet worden, totdat er wat damp afkomt (circa 180 graden). Vorm met twee lepels of een ijsbollentang bolletjes beslag. Laat de bolletjes in de hete olie glijden en bak ze gedurende 3 min. gaar en goudbruin.

Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie. Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken.

Serveer de oliebollen met **poedersuiker**.