Mini-nonnevotten

Ingrediënten

160 ml Volle melk (lauw)
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
0.5 tl (theelepels) Zout
6 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
2 tl (theelepels) Citroenrasp (Dr. Oetker)
240 g (gram) Bloem
150 g (gram) Suiker (of kaneelsuiker)

Keukenspullen

Bakpapier
Bord (diep)
Frituurpan
Keukenpapier
Rooster
Schaar

1. Voorbereiden

Meng alle ingrediënten **behalve de suiker** tot een samenhangend deeg. Kneed minimaal 15 minuten. Het deeg is goed wanneer er een vliesje van het deeg getrokken kan worden.

Verdeel het deeg in stukjes van 50 gram deeg. Maak mooie ronde bolletjes van de deeg stukjes. Laat de bolletjes 30 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.

2. Mini-nonnevotten maken

Neem de deegbolletjes en rol ze uit tot lange strengen van 35 centimeter. Doe dit eventueel in meerdere fases om te voorkomen dat het deeg scheurt. Knoop de nonnevotten. Doe dit door een knoop te maken met één lange streng. Draai deze lange streng nogmaals naast de eerste knoop. Leg de nonnevotten, met voldoende tussenruimte, op bakpapier. Laat de nonnevotten minimaal 45 minuten rijzen onder een vochtige theedoek.

3. Nonnevotjes bakken

Verwarm de frituurpan of friteuse naar 175°C. Doe ondertussen de **suiker (150 g)** in een diep bord.

Knip het bakpapier met de nonnevotten los van elkaar. Neem een stukje bakpapier met een nonnevot en laat deze langzaam van het bakpapier in de hete olie zakken. Frituur de nonnevotten aan beide kanten goudbruin. Dit duurt ongeveer 2 à 3 minuten. Leg de nonnevotten op een stukje keukenpapier. Laat ze iets afkoelen. Haal de mini-nonnevotten door de suiker. Laat je zelfgemaakte Limburgse lekkernij hierna verder afkoelen op een rooster. Alaaf!