Oliebollen met decoratie

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
500 ml Water (handwarm)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Diverse decoratiestrooisels (Dr Oetker)

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
Frituurpan
Steelpan
Kom (vuurvast)

1. Beslag bereiden

Doe de **mix (1 pak)** in een beslagkom, voeg het **handwarme water (500 ml)** toe en mix met een mixer met deeghaken tot een beslag. Dek de kom af met plastic- of huishoudfolie en laat het beslag 45 minuten rijzen op kamertemperatuur.

> ### Handwarm water
> Voor een oliebollenbeslag met gist heb je handwarm water nodig. Je kunt ook zeggen: water op douchetemperatuur, dus draai de warme kraan open en wanneer je er zo onder zou willen stappen is het goed

2. Oliebollen bakken

Laat ondertussen in een diepe frituurpan of friteuse de olie goed heet worden, zodat er damp vanaf komt (190 °C).

Vorm met twee lepels of een ijslepel kleine bolletjes van het beslag en laat deze in de hete olie glijden. Bak de oliebollen in 3 tot 4 minuten rondom goudbruin en gaar.

Haal de oliebollen met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

3. Oliebollen decoreren

Leg ondertussen een **zakje chocoglazuur** 10 minuten in warm water. Kneed de chocolade in het zakje en giet in een kom. Dip de helft van de oliebollen met een zijde in de chocoglazuur zodat ze voor de helft bedekt zijn. Strooi er tot slot je favoriete **Dr Oetker sprinkels** over en laat rusten zodat de chocolade kan uitharden.

Serveer de versierde oliebollen op een feestelijke schaal.