

## Ingrediënten

1 Stuk(s) Appel  
250 ml Water (handwarm)  
1 Pak Koopmans Oviebollen  
Zonnebloemolie  
Poedersuiker

## Keukenspullen

Bloem  
Mixer met gardes  
12 Stuk(s) Muffinvormpjes  
Vershoudfolie  
Mengkom

---

## 1. Voorbereiden

Snijd de **appel (1 stuk)** in kleine stukjes. Verdeel met twee eetlepels of een ijstang het beslag over de 12 holtes. Roer het beslag niet onnodig door. Giet daarna over iedere holte met beslag één theelepel olie.

---

## 2. Oviebollenbeslag maken

Doe het handwarme **water (250 ml)** in een beslagkom, voeg eerst het gist en vervolgens de mix uit het **pak Koopmans Oviebollen** toe. Meng het geheel met een mixer met garden op de hoogste stand in één minuut tot een glad oviebollenbeslag. Roer de fijngesneden appelstukjes door het beslag. Laat het beslag in de kom, afgedekt met vershoudfolie, 30 minuten rijzen bij kamertemperatuur (roer het beslag tijdens het rijzen niet meer door).

---

---

### 3. Oliebollen bakken in de oven

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200 °C / hetelucht 180°C). Doe vlak voor het beslag gerezen is een beetje **zonnebloemolie** in een kommetje. Vet de muffinvorm licht in met de olie. Bestrooi daarna de muffinvorm met een beetje bloem. Zorg dat alle holtes goed bebloemd zijn, maar tik het overtollige bloem uit de vorm door de vorm even om te draaien. Bak de oviebollen iets onder het midden van de oven in 20 minuten gaar en goudbruin. Stort de oviebollen direct op een rooster en laat ze iets afkoelen. Serveer de oviebollen met appel met **poedersuiker**.