

## Ingrediënten

250 g Rozijnen  
1 Ei  
2 Zakje(s) Gedroogde gist  
500 g Koopmans Patentbloem Kristal  
15 g Suiker (kristalsuiker)  
500 ml Water (lauwwarm)  
10 g Zout  
Zonnebloemolie  
Poedersuiker

## Keukenspullen

Friteuse (of diepe pan)

---

## 1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (250 g)** in een kom met water.

### Krenten

Je kunt de rozijnen ook (deels) vervangen door krenten.

---

---

## 2. Lactosevrij oliebollenbeslag maken

Doe het **ei (1 stuk)**, de **gedroogde gist (2 zakjes)**, de **patentbloem (500 g)** en de **suiker (15 g)** in een beslagkom.

Voeg het **handwarme water (500 g)** toe en roer het geheel met een pollepel of een mixer met deeghaken tot een glad oliebollenbeslag.

Roer de **rozijnen en/of krenten** door het lactosevrije oliebollenbeslag.

Laat het oliebollenbeslag in de kom, afgedekt met plastic, ca. 1 uur rijzen bij kamertemperatuur.

### Oven truc

Wil je zeker weten dat jouw oliebollenbeslag op de juiste plek rijst, dan kun je de oventruc gebruiken. Verwarm de oven voor op 50°C en zet de oven daarna uit. Schuif de beslagkom in de oven en laat het lactosevrije oliebollenbeslag 1 uur rijzen in de oven. Zo staat het gegarandeerd tochtvrij en op de juiste temperatuur.

---

## 3. Oliebollen zonder melk bakken

Verhit de olie.

Vorm met twee lepels of een ijslepel bolletjes van het beslag. Laat de bolletjes in de hete **olie** glijden en bak de oliebollen in ca. 3-4 minuten rondom goudbruin. Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie en laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken. Serveer de oliebollen met **poedersuiker**.

### Dippen

Dip de lepels of de ijstang bij elke 'schepbeurt' eerst even in de hete olie. Het beslag glijdt dan makkelijker van de lepel af.

### Omdraaien

De oliebollen draaien in principe zelf om. Doen ze dat bij jou niet? Geef ze dan een klein tikje, zodat de oliebol omdraait.