Oliebollen zonder melk

Ingrediënten

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