Oreo oliebollen

Ingrediënten

Koopmans Oliebollenmix Origineel
500 ml Water (handwarm)
24 Stuk(s) Oreo® original
75 g (gram) Witte basterdsuiker
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Bourbon Vanille-Extract
Zonnebloemolie (om in te frituren)

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Frituurpan

1. Voorbereiden

Hak de **Oreokoekjes (24 stuks)** grof. Zet apart.

Doe de **Koopmans Oliebollenmix** in een beslagkom. Voeg het **water (500 ml), de basterdsuiker (75 g)** en het **extract (2 tl)** toe. Roer het geheel met een pollepel of een mixer met deeghaken tot een glad beslag.

Schep de Oreo stukjes door het beslag.

Laat het beslag in de kom, afgedekt met plastic, ca. 45 min. rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag tijdens het rijzen en bakken niet meer door.

2. Oliebollen bakken

Laat in een diepe pan of friteuse de olie heet worden, totdat er iets damp afkomt (circa 190°C).

Vorm met twee lepels of een oliebollentang (ijstang) bolletjes beslag. Laat de bolletjes in de hete olie glijden en dompel ze even onder.

Bak de oliebollen in circa 3-4 min. rondom goudbruin.

Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie. Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken.

Maak het oliebollen recept helemaal compleet door de oliebollen te bestrooien met poedersuiker.