Oviebollen met rozijnen en appel

Ingrediënten

100 g (gram) Rozijnen
1 Appel
0.5 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
250 ml Water (lauwwarm)
1 Kommetje(s) Zonnebloem- of arachideolie
1 handje(s) Bloem
Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Huishoudfolie
Muffin bakvorm
Kwastje

1. Voorbereiden

Wel de **rozijnen (100 g)** ongeveer 15 minuten in lauwwarm water en dep daarna goed droog. Schil de **appel** en snijd in kleine blokjes.

2. Beslag bereiden

Doe het **handwarme (37 graden) water (250 ml)** in een mengkom en voeg de **oliebollenmix (0.5 pak)**. Meng het geheel met de mixer op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag. Roer de stukjes appel samen met de rozijnen door het beslag.

Dek de mengkom af met plastic (huishoud)folie en laat het beslag 45 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

3. Oliebollen in de oven

Vet de muffinvorm licht in met wat **olie** en bestuif hierna met wat **bloem**. Zorg dat alle holtes goed bebloemd zijn, maar tik de overtollige bloem uit de muffinvorm door deze even op de kop te houden.

Verdeel met twee lepels of een ijsbollentang het beslag over de 12 holtes. Giet daarna over iedere oviebol **één theelepel zonnebloemolie** en bak de oviebollen iets onder het midden van de oven in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin.

Stort de oviebollen op een rooster en laat ze goed afkoelen. Serveer met wat poedersuiker.