

Rezept

# Oliebollen – niederländische Krapfen

Ein Rezept von Oliebollen – niederländische Krapfen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2 Päckchen</b> Trockenhefe	<b>125 ml</b> lauwarmes Wasser
<b>550 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1 TL</b> Salz
<b>4 EL</b> Zucker	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>350 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>1 Liter</b> Sonnenblumenöl
<b>150 g</b> Rosinen	Puderzucker nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 50 °C). In der Zwischenzeit Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
2. Mehl, Salz und Zucker verrühren. Eier, Hefewasser und Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Teig mit eingefetteter Frischhaltefolie bedecken und im warmen Ofen ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Rosinen unter den Teig heben. Mit jeweils 2 Teelöffeln kleine Kugeln aus dem Teig formen und im heißen Fett goldbraun frittieren.
5. Fertig frittierte Olibollen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.