

Rezept

Oliebollen – niederländische Krapfen

Ein Rezept von Oliebollen – niederländische Krapfen, am 16.02.2025

Zutaten

2 Päckchen Trockenhefe	125 ml lauwarmes Wasser
550 g Mehl (Type 405)	1 TL Salz
4 EL Zucker	2 Eier (Größe M)
350 ml Milch (3,5 % Fett)	1 Liter Sonnenblumenöl
150 g 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.