

# *ZIZO*

## *Dé glutenvrij specialist*



### *Oliebollen van Teff broodmix wit*

#### *Ingrediënten:*

*180 ml lauw water`  
35 g margarine  
6 eieren(middelgroot)  
12 g droge gist  
500 g Teff broodmix wit  
25 ml (olijf) olie of 25 gram margarine*

#### *Voor de vulling :*

*75 g Rozijnen  
100 g Krenten  
Poedersuiker.*

*(krenten en rozijnen van te voren wellen in lauw water)*

#### *Benodigdheden :*

*Beslagkom  
Mixer met deeghaken  
Friteuse met zonnebloemolie 180°C  
Ijsknijper*

#### *Bereiding :*

*Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.*

*Doe het water in de beslagkom en los*

*hierin de gist op. Voeg de eieren en de Teff broodmix toe.*

*Dit geheel 1 minuut goed mengen en*

*vervolgens de olie of margarine toevoegen en ongeveer 4 minuten in de hoogste versnelling mixen.*

*De rozijnen en krenten toevoegen en 1 minuut in de laagste versnelling mixen.*

*Het geheel 20 tot 30 minuten afgedekt wegzetten op een warme plaats. (niet doorroeren).*

*Schep met een ijsknijper het beslag in de friteuse en gedurende 4 minuten bakken.*

*Bestrooi de oliebollen met poedersuiker.*

*TIP: U kunt de oliebollen in de diepvries ook bewaren.*

