



FRUITIGE KRENTENBOLLEN VOOR PASEN!

NODIG (20 KRENTENBOLLEN):

150 gram krenten
150 gram gedroogde
abrikozen
14 gram gedroogde gist
50 gram witte basterdsuiker
300 milliliter lauwarme
melk
550 gram bloem
2 eieren
50 gram boter op
kamertemperatuur
5 gram zout
Rasp van 1 citroen



DOEN:

1. Laat de krenten en de abrikozen een uur wellen in water.
2. Los de gist en de suiker op in de melk en doe dit in een grote om. Zeef vervolgens de bloem hierboven. Kneed dit tot een deegbal. Dek de kom af met een theedoek en laat het deeg een half uur rijzen op een warme plek.
3. Splits een van de 2 eieren. Mix het eigeel met het andere ei, de boter, citroenrasp en het zout in een kom.
4. Spatel het ei mengsel door het deeg en kneed vervolgens verder met de hand. Voeg eventueel wat bloem toe als het deeg te veel plakt.
5. Zeef de krenten en de abrikozen en droog ze in een theedoek. Kneed ze vervolgens door het deeg en vorm een bal. Dek de kom weer af met een theedoek en laat 30 minuten rijzen op een warme plek.
6. Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 220 graden.
7. Pak steeds een stukje deeg en rol er een balletje van (ongeveer zo groot als een mandarijn). Leg de deeg balletjes op de bakplaat en smeer ze in met het overgebleven eiwit.
8. Bak de krentenbollen 10 minuutjes in de oven tot dat ze goudbruin zijn.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU