



Desserten

Berlijnse bollen

Voor 8 personen.

Ingrediënten

500 gram bloem
7 gram gist
30 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
1 eierdooier
100 gram boter (gesmolten)
1 1/4 deciliter melk (lauwwarme)
confituur
vanillepudding
poedersuiker

Bereidingswijze

Meng de gist onder de bloem. Voeg de suiker, vanillesuiker, 2 volledige eieren, 1 eierdooier, de boter en de melk toe. Kort mengen met een mixer met deeghaken op de laagste stand en dan ongeveer 5 minuten op de hoogste stand, tot een samenhangend deeg ontstaat.

Dek de mengkom af met plasticfolie en zet ze op een warme (tochtvrije) plaats zodat het deeg tot het dubbele kan rijzen. Kneed het daarna even kort door, rol het uit op een werkblad met bloem en verdeel het in 8 gelijke stukken.

Bol elk stukje op met de hand. Leg de bolletjes op een bakplaat met bakpapier, met een droge keukenhanddoek er over. Ze moeten rijzen tot de grootte van een broodje. Frituur ze daarna anderhalve minuut aan elke kant op 175°. Uit laten lekken, doormidden snijden en vullen met confituur en/of pudding. Voor het opdienen bestrooien met poedersuiker.

