



Oliebollen bakken!

Zelf heerlijke oliebollen bakken, typisch Nederlands

Wie lust ze nou niet, die heerlijke bollen met krenten, stukjes appel of gewoon naturel. Een oliebol hoort bij Oud en Nieuw! Hoeveel kun jij er op?

Duur	: 60 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig?

- 1 pak oliebollenmix
- 500 ml handwarm water
- 250 gram krenten of rozijnen
- frituurpan
- zonnebloemolie
- ijstang of 2 lepels
- schuimspaan
- keukenpapier
- poedersuiker
- beslagkom
- mixer met deeghaken of pollepel
- plasticfolie
- evt. vergiet

Tips vooraf

Oliebollen maken is een leuk klusje, maar je moet er wel even de tijd voor nemen. Het belangrijkste bij het bakken van oliebollen is namelijk dat het deeg mooi luchtig is. Daarvoor moet het eerst goed rijzen, dat duurt zo'n drie kwartier. Houd daar dus rekening mee.

Bedenk eerst wat voor soort oliebollen je wilt maken: naturel, met krenten en/of stukjes appel of misschien wel hartig met kaas bijvoorbeeld (zie variaties).

Zoek alle materialen en ingrediënten bij elkaar en zet ze klaar. Let bij deze activiteit goed op dat je de kinderen niet alleen laat bij de frituurpan maar doe dit als begeleider!

Stap 1

Het beslag maken

Was eerst je handen goed voordat je begint met oliebollen bakken! Wil je oliebollen met krenten maken? Dan moet je ze eerst even wellen: leg de krenten eventjes in warm water totdat ze zacht zijn. Voordat je ze dan aan het beslag toevoegt moet je ze even droog deppen.

Doe de mix in een beslagkom. Doe dan het water erbij. Roer dit met een pollepel of een mixer met deeghaken tot een glad beslag. Voeg nu de krenten/rozijnen toe en roer ze door de mix heen.





Stap 2

Geduld!

Nu moet je even geduld hebben. Het beslag moet namelijk rijzen en dat kost tijd. Dek je kom af met plastic en laat het beslag 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

Let op: Het beslag tussendoor niet doorroeren of stiekem onder het plastic gluren! Het beslag rijst dan niet goed en dan worden je oliebolletjes niet lekker. En dat zou natuurlijk jammer zijn!

Stap 3

Bakken maar!

Als het deeg goed gerezen is kan het bakken beginnen. **Pas wel op met de hete olie!**

Laat in een diepe pan of friteuse de olie heet worden, totdat er iets damp afkomt (circa 190 °C). Maak met twee lepels of een oliebollettang (ijstang) bolletjes beslag.

Laat de bolletjes in de hete olie glijden en dompel ze even onder. Bak de oliebolletjes in circa 3-4 min. rondom goudbruin.

Neem de oliebolletjes met een schuimspaan uit de olie. Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken. Als je zelf oliebolletjes bakt, komen ze nooit helemaal mooi rond uit de olie, maar dat is niet erg. Doe met elkaar de verkiezing: wie maakt de grappigste oliebol! Succes verzekert!

Strooi lekker veel poedersuiker over de oliebolletjes en dan..... smullen maar!



Variaties

Zoete oliebolletjes

Voor chocolade oliebolletjes, gebruik 2 repen pure chocolade in kleine stukjes gehakt. Voeg deze toe in plaats van de krenten/rozijnen.

- <https://www.youtube.com/watch?v=yNBmdVQZpUM>





Variaties

Hartige oliebolletjes

Maak ook eens hartige oliebolletjes. Een lekker recept is oliebolletjes met kaas en pijnboompitten.

Naast de basisingrediënten heb je het volgende nodig:

- 2 tl kerriepoeder
- snufje zout
- 5 takjes gehakte platte peterselie
- 40 g geroosterde pijnboompitten
- 200 g oude kaas in blokjes (van 3x3 mm)

Je maakt ze zo:

Doe de oliebolletjesmix in de beslagkom en voeg de kerriepoeder, zout en water toe.

Mix het geheel tot een glad oliebolletjesbeslag. Roer de pijnboompitten, stukjes kaas en gehakte peterselie door het oliebolletjesbeslag.

Volg verder de stappen uit het basisrecept wat hierboven beschreven staat. Eet smakelijk!

