

Oliebollenmix over

Krentenbrood

Ingrediënten:

- 1 pak oliebollenmix
- 300 ml handwarm water
- 400 g gewelde krenten/rozijnen

Bereiding:

- Knead van de mix en het water een soepel deeg en laat het afgedekt 1 uur rijzen.
- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Laat de krenten en rozijnen goed uitlekken, dep ze droog en kneed ze door het deeg.
- vorm het deeg tot een rol en laat het in de vorm afgedekt met plastic folie nog 30 min. rijzen.
- Bak het krentenbrood in ca. 45 min, gaar en goudbruin.
- Bestrijk het krentenbrood met water en laat afkoelen op een rooster.

Wafels

Ingrediënten:

- een pak oliebollenmix
- 750 ml handwarm water
- 100 gram boter

Bereiding:

- Smelt de boter en voeg deze samen met het water toe aan de oliebollenmix, mix het geheel tot een glad beslag en laat het beslag afgedekt ongeveer 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur.
- Vet ondertussen het wafelijzer in. Dit hoeft slechts één keer, voor de eerste wafel erin gaat en laat het dan heet worden.
- Doe een schep beslag in het wafelijzer en sluit hem. Bak de wafels ongeveer 2 minuten. De wafels laten vanzelf los als je het ijzer weer opent.

Pannenkoeken

Ingrediënten:

- 1 pak oliebollenmix
- 750 ml melk
- 3 eieren

Bereiding:

- Mix de oliebollenmix en de melk zodat je een glad beslag krijgt zonder klontjes. Daarna voeg je de eieren een voor een toe. Bak ze op de normale manier.
- Met pannenkoeken kun je eindeloos variëren. Je kunt bijvoorbeeld allerlei soorten fruit door het beslag mengen: stukjes banaan, ananas, ontpitte kersen, bosbessen, appel, noem maar op.
- Voor een hartige variant strooi je voor het omdraaien wat geraspte kaas over de pannenkoek.
- Voor spekpannenkoeken bak je eerst een paar plakjes spek in de pan en giet je daarna het beslag erover, evt. met nog

wat geraspte kaas.

Gebakken banaan (pisang goreng)

Ingrediënten:

- 100 g oliebollenmix
- 200 ml melk
- 3 bananen
- *eventueel kaneel*

Bereiding:

Meng de oliebollenmix met een garde met de melk. Pel de bananen en snijd deze in de lengte door de helft. Snijd de helften daarna in 3 gelijke stukken. Per banaan krijg je zo dus 6 stukken. Bestrooi eventueel met een beetje kaneel.

Haal de stukken banaan door het beslag en bak ze in een koekenpan aan beide zijden goudbruin. Frituren kan ook (190 graden).

