

Uit het kookboek uit 1964 van de huishoudschool in de Veen:

154

NAGERECHTEN

Oliebollen

250 gr bloem	100 gr krenten, rozijnen
2½ dl melk	of appel
20 gr gist	1 ei

Maak een beslag als voor drie in de pan (zie blz. 152). Laat het beslag ½ à ¾ uur dichtgedekt rijzen. Maak in een ijzeren pan slaolie of vet heet tot er een blauwe damp afkomt. Vorm met behulp van 2 lepels ronde balletjes en laat deze in het hete vet glijden. Bak de oliebolletjes gaar en mooi bruin. Bestrooi ze met poedersuiker of gewone suiker.

Appelbeignets

200 gr bloem	zout
2 dl bier	frituurvet
1 dl water	6—8 appels
2 lepels suiker	

Maak een beslag van bloem, bier, 2 lepels suiker en zout. Boor en schil de appels en snijd ze in schijven. Laat in een ijzeren pan slaolie of vet heet worden tot er een blauwe damp afkomt. Haal de appelschijven door het beslag en laat ze in het hete vet glijden. Bak ze vlug aan beide kanten bruin. Presenteer ze warm, bestrooid met poedersuiker of een mengsel van kaneel en suiker.

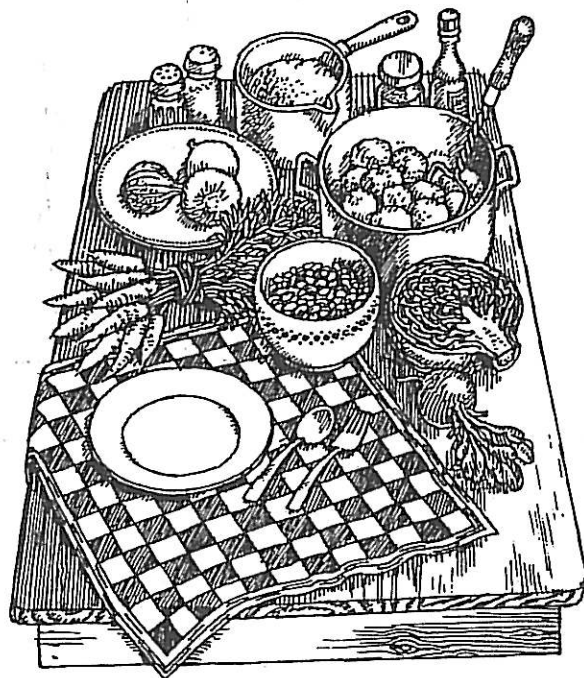
Men kan hiervoor ook een gistbeslag maken. Bereidingswijze: zie recept drie in de pan (blz. 152). Men neemt op 100 gr bloem 1½ dl melk en 5 gr gist.

Poffertjes

250 gr bloem	10 à 15 gr gist
2 eieren	zout
2 dl melk	

Maak een gistbeslag (zie drie in de pan, blz. 152) en laat het deeg ½ à ¾ uur dichtgedekt rijzen.

Smelt in ieder vakje van de poffertjespan een stukje boter, giet ze voor de helft vol met beslag en bak ze aan beide kanten lichtbruin. Geef ze met boter en poedersuiker.



152

NAGERECHTEN

Drie in de pan

250 gr bloem	100 gr krenten of rozijnen
10 gr gist	of gesnipperde zure appel
¼ liter melk	zout
1 ei	vet of boter

Maak de melk lauwwarm. Roer de gist glad met wat suiker. Doe de bloem in de kom, maak in het midden een kuiltje, voeg hierbij de gist, het ei en een beetje melk. Roer nu vanuit het midden de bloem bij de vloeistof en voeg steeds met kleine beetje de lauwe melk toe. Roer alle kluitjes er uit en voeg de rest van de melk, zout, gewassen krenten of rozijnen of ge-

snipperde appel toe. Laat het beslag ½ à ¾ uur dichtgedekt rijzen, liefst in warm water. Laat de boter of vet in de pan bruin worden en bak van het beslag kleine ronde koekjes aan beide kanten lichtbruin. Presenteer er suiker bij.