

## Oliebollen

300	gram gezeefd tarwemeel
75	gram zuurdesem
1	kop water
1	kop geweekte rozijnen
½	kop geweekte krenten
1	kop gesneden appel
1	theelepel kaneel
½	citroen of sinaasappel

Vermeng alle ingrediënten en laat het beslag 5-6 uur rijzen op een warme plaats, afgedekt met een vochtige doek. Laat met behulp van twee in olie gedompelde lepels een hoeveelheid beslag in hete olie glijden. Als het goed gaat en de bollen hebben voldoende ruimte in de olie, dan keren ze zichzelf om.

Garneren met door een theezeefje gestrooide arrowroot.

**P** please don't print this recipe unless you really need to.

Plantaardige recepten voor een betere wereld.

[Steun Plenty Food](http://www.plentyfood.nl)

