

Airbollen uit de airfryer

Ingrediënten:

- 500 gram oliebollenmix
- 400 ml. warm water
- 1/2 eetlepel zonnebloemolie
- spuitbusje met bakspray
- 7 gram gedroogde gist
- 250 gram rozijnen
- 100 gram bloem
- 25 gram poedersuiker (+ extra om over de airbollen te strooien)



Bereiding

- Doe de oliebollenmix met de rozijnen in de keukenmachine (gebruik de deeghaak), los de gist op in het warme water. Voeg hier een halve eetlepel olie aan toe. Zet de keukenmachine aan en voeg door de schacht het water mengsel toe. Je kan natuurlijk ook een mixer gebruiken. Meng goed. Laat het deeg 1 uur rijzen onder een vochtige doek.
- Meng de bloem en poedersuiker op een bord. Knijp met een ijsknijper bollen (of gebruik 2 lepels) van het deeg en rol ze door het bloem en poedersuiker mengsel. Spray de bollen in met wat boter om ze kleur te geven. De airbollen kunnen zo in de airfryer maar je kunt ze ook in kleine silicone cupcake vormen bakken.
- Verwarm de Airfryer voor en bak de bollen per 4 stuks op 200 graden in 10 minuten. Draai de airbollen na 5 minuten om, en spray ze opnieuw in. Maak je kleinere airbollen pas dan de baktijd aan.
- Dien op met poedersuiker. Eet smakelijk!
- Variatie: voeg er wat vers fruit aan toe zoals appelstukjes of ananas. Voeg er dan wat minder water aan toe.
- Tip: de airbol wordt na afkoelen hard, omdat ze zonder vet worden gebakken. Je kan ze goed oppiepen in de airfryer: 4 minuten op 200 graden.
- Eet smakelijk!

(recept gezien op philips.nl)



Voordat ze de airfryer in gaan zien ze er zo uit.