



FOTO: PPE

Uit de oude doos, oliebollen van toen

Nodig:

- 1 kilo bloem
- 250 gram rozijnen
- 500 gram krenten
- 125 gram fijn gemaakte amandelen
- 125 gram boter
- 4 eieren
- 8 goudappels fijn gesneden
- oranjessnippers (geraspte sinaasappelschil)
- wat sukade
- snufje nootmuskaat
- paar kruidnagels
- snufje saffraan
- 4 lepels gist (1 zakje droge gist, even op de verpakking kijken hoe je die gist tot leven moet brengen)
- (olie om in te bakken)
- (poedersuiker)

Ik kreeg deze brief een tijdje geleden. Het was naar aanleiding van een lezing die briefschrijfster Annabella Meddens-van Borselen ging geven over oude kookboeken in het Noord-Hollands Archief, Haarlem. Het archief heeft nauwelijks oude kookboeken, en vraagt de mensen deze te schenken. Wel heeft het archief een handgeschreven kookboekje uit 1727 (familiear-



chief Sypestein). En daaruit kregen wij dit recept. **DOEN!** Maak van al de ingrediënten een deeg. los de gist op in wat water en doe die bij de ingrediënten. laat het een half uurtje rijzen met een doek er over. Tips voor mooie ronde bollen ook uit 1727 dus: om mooie ronde bollen te krijgen: steek een koffiekopje in koud water, steek ook een eetlepel in koud water, doe de lepel in het deeg en schep een bolletje deeg daaruit, doe die in het koude koffiekopje en maak een rond bolletje, laat het bolletje deeg in de olie vallen. laat de oliebol lichtbruin worden en schep hem er dan uit, laat ze afkoelen in een keukenpapier en doe ze dan in een schaal met poedersuiker.

Meer recepten op www.etenengenieten.nl