



*Ruud 's Kookboek*

*Oud- & Nieuwjaarsrecepten III v0.2*

## **Inhoudsopgave.**

Oliebollen VII. ....	3
Overijsselse 'kniepertjes'. ....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

## Oliebollen VII.



Menugang: -  
Keuken:  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Uit de keuken van Arden

### Ingrediënten:

500 g bloem  
1 ei, losgeklopt  
40 g gist, verse  
100 g krenten  
± 4 ½ dl melk  
- olie  
100 g rozijnen  
1½ tl suiker  
- suiker, poeder-, om te bestrooien  
75 g sukade, in kleine stukjes  
10 g zout

### Bereiding.

Week de rozijnen en de krenten 1 uur of langer in water (of rum, dat is ook erg lekker).

Laat ze in een zeef uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.

Verwarm de melk tot ± 40°C.

Verkruimel boven een kommetje de gist en voeg ½ tl suiker en de helft van de warme melk toe.

Roer het door tot gist is opgelost.

Laat het gistmengsel ± 10 min. staan.

Zeef de bloem en het zout boven een kom.

Maak in het midden van de bloem een kuiltje.

Schenk hierin het gistmengsel, 1 tl suiker, rest van melk en het ei.

Roer met een houten lepel van het midden uit het geheel tot een glad beslag en roer het ± 3 min. door (het beslag is goed van dikte als het in stukken van de lepel valt).

Schep de rozijnen, de krenten en de sukade erdoor.

Dek de kom af met ingeplet plastic folie.

Laat het beslag op een warme plaats ± 1 uur rijzen.

Verhit olie in een frituurpan tot 180°C.

Schep met 2 lepels of een ijsbolletjestang deeg uit beslagkom en doe die in de hete olie.

Laat de oliebollen in ± 5 min. rijzen en goudbruin bakken.

Laat ze even uitlekken op keukenpapier.

Bestrooi ze voor het serveren met poedersuiker.

### Tip:

Wil je ze warm eten? Verwarm dan voor het serveren de oven voor op 150-175°C en laat ze in ± 15 min. warm worden.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

## Overijsselse 'kniepertjes'.



Menugang: -  
Keuken: Nederlandse,  
Overijsselse  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Astrid Veltman

### Ingrediënten:

250 g bloem  
125 g boter  
1 ei  
½ tl kaneel  
- room, slag-  
200 g suiker

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

*De naam van deze van oorsprong Overijsselse wafeltjes, kniepertjes of knijpertjes, heeft te maken met het wafelijzer waarin ze worden gebakken. Er wordt een stevig deegballetje in het ijzer gelegd, waarna beide helften op elkaar 'geknepen' moeten worden om het ijzer dicht te krijgen!*

Los de suiker op in 1½ dl verwarmd water.  
Laat de boter smelten in het suikerwater.  
Zeef de bloem.

Roer het losgeklopte ei, de kaneel en in gedeelten het suikermengsel erbij, zodat een glad beslag ontstaat.

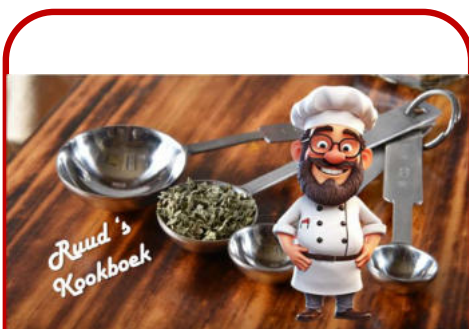
Laat het deeg een nacht afgedekt rusten.  
Verhit een rond, plat wafelijzer flink.

Ver het wafelijzer in en bak een bolletje ter grootte van een stuiter aan beide kanten in 1-2 min. op een half hoog vuur gaar.

Rol ze om de steel van een houten lepel (of om een speciale conische houten rol) en laat ze zo afkoelen.

Spuit de wafels vlak voor het serveren vol met licht gezoete, geklopte slagroom.

## Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Thee­lepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vinger­lengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)

