

Pinksterbollen

Pinksterbollen zijn heerlijke bollen die ook wel luilakbollen genoemd worden, omdat ze met luilak – zaterdag voor Pinksteren gemaakt worden. Ze bestaan al sinds de 17de eeuw, maar waar het gerecht precies vandaan komt is onduidelijk. Je eet ze met stroop en boter. Gemakkelijk te maken en erg lekker.

Ingrediënten voor 10 à 12 bollen

- 250 g bloem
- 1 zakje gist
- ca. 1,5 dl melk
- 5 el suiker
- ca. 60 g boter
- ca. 100 à 150 g rozijnen
- snufje zout

Eventueel

- 1/4 tl kaneel of kardemompoeder
- 1 vanillestokje of een paar zakjes vanillesuiker
- boter en stroop voor erbij



Bereiding pinksterbollen

1. Verwarm de melk tot handwarm.
2. Voeg een eetlepel suiker toe en roer er een zakje gist door.
3. Doe 250 gram bloem in een kom, voeg zout toe, de rest van de suiker en eventueel de kaneel en/of kardemom. Meng even door elkaar.
4. Voeg zodra de gist wat gaat schuimen het gistmeel toe.
5. Smelt de boter en giet het door het mengsel. Het begint een beetje als klef deeg, maar met een natte hand lukt het kneden wel.
6. Kneed een paar minuten door tot een soepel deeg en zet het deeg, met een handdoekje of plasticfolie over de kom op een warme plek. Laat het 45 minuten staan.
7. Spatel de rozijnen erdoor en laat het nog eens 45 minuten staan.
8. Verwarm na het rijzen de oven voor op 200 graden.
9. Vet een bakvorm (bijvoorbeeld een brownie- of taartvorm) in met een likje boter, en schep er een klein lepeltje bloem op. Schud de bak totdat de bloem een dun laagje heeft gevormd op de boter. Kieper de vorm om en klop overtollig bloem eruit. Zelf gebruik ik een springvorm van 24 cm, iets kleiner had zeker ook gekund.
10. Maak 10 à 12 bolletjes die je bijna tegen elkaar zet in de ingevette bakvorm.
11. Zet ze 20 à 25 minuten in de oven.

Serveer ze, liefst nog een beetje warm, met boter en stroop, eet smakelijk!