

Recept nonnevotten.

Blokje verse gist ca 50 gr

50 gram witte basterd suiker

50 gr vruchtenbroodpoeder

Theelepeltje bakkin

Pakje vanillesuiker

250 gram melk

500 gram bloem of speltbloem

60 gr roomboter

Gist verkrumelen. Suiker toevoegen. Melk 45 sec verwarmen in magnetron toevoegen aan de gist. Even laten staan. Bloem toevoegen, bakkin en vruchtenbroodpoeder. Even laten staan. Boter 40 sec magnetron en toevoegen.

Kneden. Deeg op warme plaats laten rijzen ca 30 Als het deeg gerezen is in 16 gelijke stukken verdelen. Ieder stuk uitrollen tot 15 cm

Vervolgens de rolletjes verder uitrollen tot 25 cm, knoop erin en op een plaat leggen en op een warme plaats zetten.

Olie ( of olie met reuzel) verwarmen tot 180C en nonnevot aan iedere kant 1 minuut bakken. Even op keukenpapier leggen en vervolgens bestrooien met basterdsuiker of zeer fijne kristalsuiker eventueel met een beetje kaneel erdoor.