



Nonnevotten

Werkwijze:

- Zorg ervoor dat de melk op kamertemperatuur is.
- Los de gist op in de melk.
- Kneedt een deeg van alle grondstoffen.
- Leg het deeg in een kom met daarover een theedoek.
- Zet de kom op een warme plaats.
- Laat ca. 30 minuten rijzen.
- Verdeel het deegstuk 40 gelijke stukjes en bol alle stukjes op.
- Laat de deegstukjes even loskomen.
- Rol de bolletjes uit tot een lange pilletjes.
- Knoop de uiteindes aan elkaar tot een krakelingvorm.
- Laat de deegstukken ca. 20 minuten rijzen.
- Bak in arachideolie frituurvet op 180° C tot de Nonnevotten ze goudbruin zijn.
- Rol ze direct na het bakken in de suiker.
- Eet smakelijk!

Voor meer recepten: www.bisschopsmolen.nl

Ingrediënten

Recept voor 40 nonnevotten:

1000	gr.	Kollenberger Speltbloem
100	gr.	Verse gist of
50	gr.	Gedroogde gist
75	gr.	Basterdsuiker
125	gr.	Boter
500	gr.	Melk
2		Eieren
2		Zakjes vanille suiker
		Een snufje zout

gr. = gram