Hoi Gerard,
Hierbij mijn recept
1 pond bloem
1 afgestreken dessertlepel zout
1 afgestreken eetlepelsuiker
Dit doorroeren
Halve liter handwarme melk, van deze melk een beetje gebruiken om een blokje gist op te lossen
50 gram gist mag ook een blokje van 42 gram zijn
Melk bij de bloem en roeren
1 ei erbij weer roeren
Dan de opgeloste gist erbij weer roeren en dan kloppen, met een stevige lepel(ik heb een oude aardappel lepel) anders gaat die krom
250 gram krenten/rozijnen en eventueel sucade(ik doe het zonder sucade)
!Deze krenten en rozijnen moeten een uur in water weken!!
Een dikke appel raspen
Krenten/rozijnen en appel erbij en kloppen.
Op een warme plaats zetten(op de verwarming/ voor de oven (op de ovendeur, oven laagste stand))
Afdekken met een theedoek en daarop een dikke krant, geen plastic
Een half uur tot een uur laten rijzen.
Zorg dat de olie dan heet is en bakken maar!
Succes