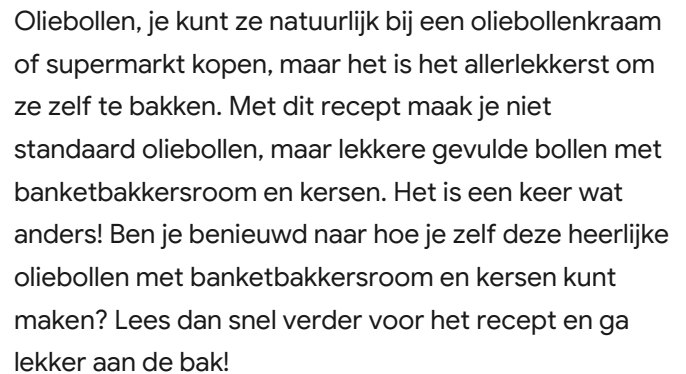




⌚ ± 2 uur

 20 personen



- 500 gram Molen de Hoop Oliebollen-mix;
- 240 gram Brand New Cake Banketbakkersroom-mix;
- 240 gram Kersen taartvulling;
- Spuitzak;
- Ronde spuitmond;
- Eventueel: poedersuiker (om erover te strooien).

- 40 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur;
- Een half ei;
- 375 milliliter lauw water;
- 600 milliliter water.

1. Doe de oliebollen-mix, boter, ei en de helft van het water in een kom.





-

12 maanden goed.

Deel jouw oliebollen met banketbakkersroom en kersen met ons!

Ga jij met ons recept zelf oliebollen met banketbakkersroom en kersen maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Oliebollenmix met gist 1kg (Art.nr.: DH67)
- 1 x BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 400g (Art.nr.: BNC00843)
- 1 x Aarts Kersen zonder pit 700g (Art.nr.: AA311212)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #10 (Art.nr.: BNC01110)
- 1 x Poedersuiker Biologisch 125g (Art.nr.: UD92928)

