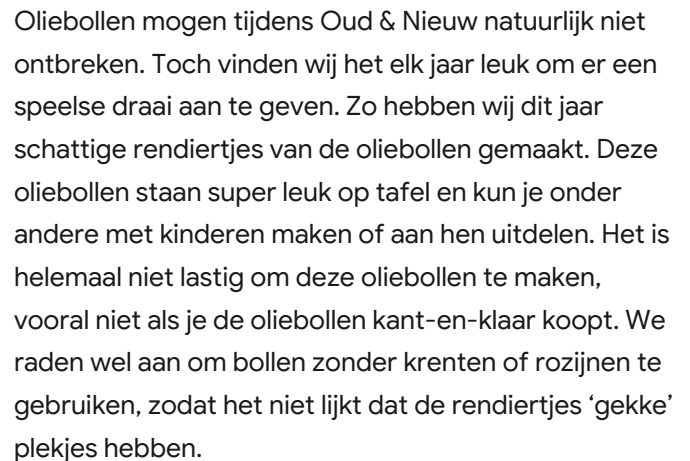




 ± 1 uur



Voor dit recept heb je vrij weinig nodig, vooral als je de oliebolle kant-en-klaar koopt. In deze tijd van het jaar zijn in bijna elke stad of dorp wel 1 of meerdere oliebollekramen of bakkerijen te vinden die oliebolle verkopen. Het lekkerst is natuurlijk om zelf de oliebolle te bakken die je gaat omtoveren tot rendiertjes. De keuze is helemaal aan jou. Wil je zelf oliebolle bakken? Doe dat dan aan de hand van ons [oliebolle recept](#) om de lekkerste bolle te krijgen!

- BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g;
- BrandNewCake Ganache Choco Puur 260g;
- RD Kleurstof ProGel Black 25 gram;
- Spuitzakjes.

- Oliebollen;
- Zoute krakelingen;
- Mesje.





# Recept

1. Breek de krakelingen zo, dat je er een gewei van kan maken (zie foto).
2. Meng het fondant glazuur en de ganache in een magnetronbestendige kom door elkaar heen.
3. Verwarm het mengsel langzaam in de magnetron, korte sessies en goed roeren tussendoor, tot het mooi vloeibaar is.
4. Kleur een klein deel van het chocoglazuur zwart met de zwarte kleurstof.
5. Stop het zwarte glazuur in een spuitzakje en knip het puntje eraf.
6. Dip de oliebol in het chocolade glazuur.
7. Smeer met een mesje de V vorm erop. Tip! Steek een klein vorkje in de oliebol, om deze makkelijker vast te houden.
8. Spuit met de zwarte chocoglazuur ogen en een neusje op de oliebollen. Tip! Wij maakten van 1 oliebol Rudolf het rendier met de rode neus, door een rode smartie op het zwarte stipje te plakken.
9. Prik de gaten, waar het gewei moet komen, even voor met een prikker.
10. Stop de halve krakelingen hierin.
11. Strooi eventueel nog wat poedersuiker over de rendier oliebollen heen.

Eet smakelijk!

## Handige informatie

## Deel jouw rendier oliebollen met ons!

Ben jij van plan om met ons recept rendier olieballen te maken? Dan vinden wij het heel 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g (Art.nr.: BNC00868)
- 1 x BrandNewCake Ganache Choco Puur 260g (Art.nr.: BNC00619)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Black 25 gram (Art.nr.: RD9412)

