Oviebollen met chocolade en kersen

Ingrediënten

0.5 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
125 g Kersen (op sap, zonder pit)
250 ml Water (handwarm)
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
2 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 el (eetlepels) Dr. Oetker Aroma Rumsmaak
1 Kommetje(s) Zonnebloem- of arachideolie
200 ml Verse slagroom (onbereid)
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
Huishoudfolie
Kwastje
Bloem om te bestuiven

1. Voorbereiden

Laat de **kersen (125 g)** uitlekken, halveer en dep droog.

2. Oliebollenbeslag bereiden

Doe het handwarme **water (250 ml)** in een mengkom en voeg de **suiker (3 el)** en de **cacao (2 el)** toe. Voeg vervolgens de **oliebollenmix (0.5 pak)** toe en meng het geheel met de mixer op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag.

Roer hier de gehalveerde **kersen** en het **rum aroma (1 el)** door het beslag.

Dek de mengkom af met plastic (huishoud)folie en laat het beslag 45 minuten rijzen op kamertemperatuur.

Verwarm ondertussen de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

3. Oliebollen in de oven

Vet de muffinvorm licht in met wat olie en bestuif hierna met wat **bloem**. Zorg dat alle holtes goed bebloemd zijn, maar tik wel de overtollige bloem uit de muffinvorm door deze even op de kop te houden.

Verdeel met twee lepels of een ijsbollentang het beslag over de 12 holtes. Giet daarna over iedere oviebol **één theelepel olie** en bak de oviebollen iets onder het midden van de oven in ongeveer 25 minuten gaar.

Stort de oviebollen op een rooster en laat ze goed afkoelen.

4. Schwarzwalder bollen vullen

Klop de **slagroom (200 ml)** op met wat **suiker (1-2 el)**. Snijd de Schwarzwalder kirsch oviebollen door, vul met de slagroom en serveer met wat **poedersuiker**.