**Kneukels**

500 g patisseriebloem

50 g rozijnen

25 g verse gist

25 cl melk
2 eieren

snuifje zout
boter

bruine suiker

**De kneukels**. Neem van de lauwe melk een paar eetlepels af en los er de verse gist in op. Zeef de bloem, maak een putje en giet er 2 losgeklopte eieren en een snuifje zout in. Kneed en voeg de opgeloste gist en de rest van de melk toe. Kneed tenslotte in water (of rum) geweekte rozijnen door het deeg.

Schep balletjes van het deeg en maak ze mooi rond van vorm. Leg ze op bakpapier, ver genoeg uit elkaar en dek af met een propere keukenhanddoek. Zet de schotel een uurtje weg op een warme plaats om te rijzen.

Breng een ketel met water aan de kook. Dompel de kneukels met een stuk of vier tegelijk onder en laat ze een tiental minuutjes koken. Zet ze warm weg tot gebruik.

**De saus.** Los bruine suiker op in wat water. Laat lichtjes karamelliseren. Meng met gesmolten boter tot een karamelsausje.

Leg de kneukels op borden, overgiet met de saus en dien warm op.

**Variant**: de Nederlandse variant op de kneukels is
*Jan in de zak*. De deegbal wordt in z’n geheel in een neteldoek of een linnen zak gewikkeld en weggezet om te rijzen. Dan gaat de zak in de ketel om te garen. Aan tafel wordt de knoedel in sneetjes verdeeld en op de borden overgoten met de suikersaus.

Jan in de zak wordt vaak gemaakt met een mengeling van tarwemeel en boekweitmeel. Als je deze variant wil maken, even opletten: de zak moet nat zijn en de binnenzijde bestoven met bloem. Niet te strak dichtbinden, zodat er plaats is voor het rijzen van het deeg.