**Nonnenvotten**

500 gram bloem

50 gram verse gist

50 gram basterdsuiker

¼ liter melk

100 gram boter

zout

1 ei

fijne suiker

Los de gist op in wat lauwe melk. Klop het ei los. Laat de boter zacht worden. Zeef de bloem met een snuifje zout en de basterdsuiker. Maak een kuiltje in het midden. Giet het gistmengsel met de rest van de lauwe melk en de zachte boter in het kuiltje en meng alles tot een soepel deeg.

Dek af, zet tochtvrij weg op kamertemperatuur en laat 1 uur rijzen. Kneed opnieuw en druk de lucht eruit. Laat opnieuw 20 minuten rijzen en druk het deeg plat om de luchtbelletjes te verwijderen.

Rol het deeg uit en snijd slierten af van ongeveer 30 cm lang. Maak er rolletjes van en leg er een knoop in. Laat ze nog even rust voor je de knopen tot goudbruin frituurt op 180°C. Als ze klaar zijn, bestuif ze dan royaal met fijne suiker.