**Zeeuwse bolussen**

bloem
zout
gedroogde gist
melk

boter
ei
kristalsuiker
bruine basterdsuiker
kaneelpoeder

Breng alle ingrediënten op kamertemperatuur. Zeef 350 g bloem en meng met 7 g droge gist en een snuifje zout. Maar een kuiltje in het midden en giet er de 20 cl melk in en een losgeklopt ei. Verdeel de boter over de bloem en kneed alles 10 minuten tot een soepel deeg. Laat 1 uur rijzen, afgedekt op kamertemperatuur en tochtvrij.

Kneed het deeg nogmaals door en verdeel in bolletjes. Bestrooi het werkblad ruim met bruine basterdsuiker gemengd met kaneel. Rol de bolletjes erover en laat ze weer 15 minuten rijzen.

Rol de deegbolletjes vervolgens in de suiker uit tot strengen van ongeveer 40 centimeter. Hoe meer suiker er aan kleeft, hoe plakkeriger het eindproduct zal zijn. Rol de strengen op in bolusvorm. Leg ze op bakpapier en laat 1 uur rijzen.

Zet de ovenschaal met bolussen in een voorverwarmde oven op 220°C. Zet onderin de oven een potje water. Bak de bolussen ongeveer 7 minuten. Laat ze kort afkoelen en dek ze dan af met huishoudfolie. Zo drogen ze niet uit en blijven ze prettig plakkerig.