SITTARDSE NONNEVOTTEN

Vot is in veel Limburgse dialecten een gangbaar woord voor bil

Recept voor een typisch Limburgse lekkernij. Een nonnevot, nonnenfortje of nonnenstrik is een typisch Limburgs en meer in het bijzonder Sittards gebak in de vorm van een lus met een losse knoop. Het wordt in deze streek traditioneel vooral tijdens carnaval gegeten. Nonnevotten worden volgens de traditie gebakken vanaf 11 november tot Aswoensdag. Voor ongeveer 30 stuks.

Voorbereiding: 30 min. Wachttijd: 40 + 15 + 10 min. Bereiding: ca. 10 min.

Ingrediëntenlijst

- 1000 gram Lelie's Tarwebloem
- 400 gram lauwe melk
- 200 gram boter
- 100 gram verse gist of 35 gram droge gist
- 50 gram witte basterdsuiker (of gewone/fijne suiker)
- 20 gram zout
- 2 ei
- zonnebloemolie, om in te frituren
- fijne suiker
- snufje kaneel

Bereiding

- Meng bloem, melk, witte basterdsuiker, ei met het gistmengsel en kneed dit tot een soepel deeg.
- Vervolgens boter en zout toevoegen en wederom kneden tot een geheel.
- Deeg onder een doek gedurende 40 min. laten rijzen op een warme en tochtvrije plaats.
- Daarna het deeg plat slaan totdat er een soort platte pannenkoek ontstaat.
- De deegpannenkoek dubbelvouwen en opnieuw 15 min. laten rijzen.
- Opnieuw het deeg plat slaan.
- Snij repen uit het deeg van ongeveer 30 cm en rol deze rond en maak er een knoop of strik in.

- Laat de ongebakken nonnevotten ongeveer 10 min. narijzen op een met bloem bestoven keukendoek.
- Laat de gerezen nonnevotten voorzichtig in de olie glijden. Frituur de nonnevotten ca. 4-6 min. goudbruin en gaar in hete olie van 175-180°C, waarbij je ze halverwege een keer omdraait.
- Haal de nonnevotten met behulp van een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Meng fijne tafelsuiker met een vleugje kaneel en wentel de nog warme nonnevotten daar even doorheen.
- Laat ze even afkoelen.

Tot Slot

- Nonnevotten zijn vers gebakken het allerlekkerst, maar je kunt ze ook een paar dagen bewaren. Luchtdicht verpakt blijven ze 2-3 dagen lekker.