



Dat de oliebollen van Teurlings zeer gewaardeerd worden, blijkt ieder jaar weer op de laatste dag van het jaar uit de lange rij van wachtenden voor de oliebollenkraam van Teurlings op het Brabantplein in Breda.

Teurlings bakt 31 december weer oliebollen op het plein!

Ook dit jaar staat ‘oliebollen-bakker’ Johan ze op 31 december weer te bakken op het Brabantplein in Breda: de (overheerlijke) oliebollen van de banketbakkerij Teurlings.

BREDA – „Het recept dat wij voor onze oliebollen gebruiken, is nog van Piet Teurlings zelf, uit 1961. Ik bak ze al meer dan dertig jaar en dan krijg je er feeling voor hoe je ze het lekkerst maakt. Je moet precies lang genoeg het beslag draaien, mooie ronde bollen maken en niet te lang bakken. Zo krijg je de lekkere Teurlings-oliebol-

len”, zo vertelt Johan. De oliebollen kosten 95 eurocent per stuk. „Maar koop je er elf, dan betaal je 10 euro. Vanaf 28 december zijn ze er al in de winkel zelf en op 31 december is de kraam open tot ‘s middags vijf uur. Maar als je er zeker van wilt zijn dat er nog oliebollen zijn, dan raden we je aan om uiterlijk een uur of vier in de rij

te gaan staan.” Dat de oliebollen van Teurlings (en ook hun appelbeignets) door de klanten gewaardeerd worden, blijkt uit de lange rij mensen die ieder jaar belangstellend kijken hoe Johan zijn werk doet in de kraam. En het blijft niet bij kijken alleen, want de oliebollen en appelbeignets vinden gretig aftrek. Weer of geen weer, de klanten blijven aansluiten in de rij. Voor de bakkers is dit de kroon op hun werk: de waardering van de klanten!