

BASISRECEPT APPELBEIGNET



BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

AANTAL 10 PERSONEN

INGREDIENTEN

- 3 stevige, zoetzure appels
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- 125 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 250 ml bier
- Diamant olie
- poedersuiker

BEREIDEN

- > De beste appelbeignets bak je natuurlijk zelf!
- > Verhit de olie in een frituurpan tot 175 graden.
- > Schil de appels, boor de klokhuizen eruit en snijd ze in dikke plakken. Strooi er suiker en kaneel over.
- > Roer in een kom het zelfrijzend bakmeel met een snufje zout, de eieren en het bier tot een glad beslag.
- > Haal de appelplakken één voor één door het beslag en frituur ze met drie of vier te gelijk in de hete olie in ca. 4 minuten goudbruin en gaar. Laat ze op een linke laag keukenpapier uitlekken.