

Ingrediënten voor 10 personen

5 grote Wellant appels 350 ml
bier 300 gram bloem 2 eieren 1
eetlepel suiker 2 eetlepels
zonnebloemolie 1 zakje
vanillesuiker Mespuntje zout
Mespuntje kaneel Poedersuiker

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

Wellant appelbeignets

Erg smaakvol, door de aromatische smaak van de Wellant appel

Hulpmiddelen

Friteuse

Vorbereiding

Verwarm de olie in de friteuse op 220 °C. Schil de Wellant en haal met een appelboor de klokhuizen eruit.

Bereidingswijze

Snijd de appels in dikke plakken. Doe de bloem, zout, suiker, vanillesuiker en kaneel in een kom. Meng er de olie en de eieren doorheen en roer alles goed door elkaar zodat er een glad mengsel ontstaat. Giet er vervolgens het bier doorheen meng het goed. Dek de kom vervolgens af met een handdoek en laat het beslag een half uurtje rusten. Wentel de Wellant appel plakken aan beide kanten door het beslag net voordat u ze in de friteuse doet. Bak ze in zo'n 5-6 minuten goudbruin en gaar, draai ze onder het bakken wel af en toe om zodat beide kanten bruin worden. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveertips

Bestrooi ze voor het serveren even met wat poedersuiker.

