

Ingrediënten voor 4 personen

2 eieren 200 g bloem 300 ml
droge, witte wijn 2 el gesmolten
boter 1 kl verse tijm mespuntje
zaden vanillepeul zout 1 el
suiker 3 frizsure appels
poedersuiker frituurolie

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Europees

Soort_gerecht: Tussendoortje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Een appeltje voor een hongertje?

Appelen en peren tijd! En we beginnen met appeltjes! Ik zag deze week op mijn Facebook, dat één van mijn Eva sisters Isabel' appeltjes had geplukt! En ik dacht ineens aan mijn receptje dat ik had liggen om appelbeignets te maken. Dus heb ik er vandaag meteen werk van gemaakt! Het was de eerste keer dat ik beignets heb gemaakt en dat zal vanaf nu nog wel gebeuren, want ze waren lekker!

Hulpmiddelen

Frituurpan

Bereidingswijze

Scheid de eieren. Meng de dooiers met de bloem, wijn, boter, tijm en vanillezaadjes. Klop de eiwitten stijf met een snuifje zout. Klop er de suiker door. Spatel het eiwitschuim door het beslag. Verhit de frituurpan voor op 170°C. Schil de appelen, haal er met een appelboor het klokhuis uit en snij in plakken van 1 cm dik. Haal ze een voor een met een vork door het beslag, laat even uitdruppen en laat ze voorzichtig in de frituurolie zakken. Bak ze in 2 à 3 minuten goudbruin, draai tussendoor een keer om. Laat de beignets even uitlekken. Bestrooi ze net voor het serveren met poedersuiker.

