

## Ingrediënten

8 grote stevige appels (geen moesappels) 50 gram suiker 1 eetlepel kaneel 250 gram bloem 1/2 theelepel zout 2 eieren 1,1/4 dl melk 1,1/2 dl bier frituurolie poedersuiker.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Soort\_gerecht:** Tussendoortje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## appelbeignets

Lekker op oudejaarsavond en op andere dagen Mijn moeder bakte deze appelbeignets altijd voor ons op 31 december.

### Hulpmiddelen

Kom, appelboor, aardappelschilmesje, keukenmachine, frituurpan, keukenpapier.

### Vorbereiding

De appels schillen, boren en in 4 dikke plakken snijden. De plakken halveren en omscheppen met suiker en kaneel. De kom afdekken en de appelschijfjes een paar uur koel wegzetten.

### Bereidingswijze

De bloem met wat zout in een kom zeven. In een kuiltje de eieren breken en de melk erbij schenken. Daarvan een glad beslag zonder klontjes kloppen. Vlak voor het bakken het bier erbij roeren. De olie in een frituurpan verhitten tot heet (ongeveer 180? C), tot er een blauwe damp vanaf komt. Wel oppassen dat het vet niet te heet wordt, want dan verbrandt het. Je kunt uitproberen of het vet goed is door er een broodkorstje in te laten glijden. Dit moet gaan sissen. De halve appelschijfjes door het beslag halen, wat af laten druipen en in de hete olie laten glijden. De appelbeignets in ? vier minuten goudbruin frituren. Vervolgens uit het vet halen en op keukenpapier uit laten lekken. Zorg dat het keukenpapier niet aan de beignets gaat kleven. De appelbeignets warm of koud serveren, bestrooid met poedersuiker.

### Serveertips

Kan ook met ander fruit soorten. (nat fruit goed uit laten lekken en droog deppen.) Probeer het ook eens met palingworst. Heerlijk!!!!