

## Ingrediënten

250 gr bloem, snuifje zout, 15 gr gist, 1/4 l melk, 1 ei (dit is voor een beslag voor 20 stuks beignets.), 5 appels, citroensap, een weinig kaneel.

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Belgisch

**Smaak:** Zoet

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## appelbeignets

### Hulpmiddelen

Frituurketel

### Vorbereiding

Los de gist op in een beetje lauwe melk.

### Bereidingswijze

Stort de gezeefde bloem met het zout in een kom. Maak een kuiltje in de bloem en giet er het gistmengsel in. Scheid de dooier van het eiwit en klop de eierdooier door de melk. Voeg de melk al kloppend bij de bloem. Klop het eiwit stijf. Spatel eiwit en kaneel door het beslag. Dek vervolgens de kom af en laat het beslag niet langer dan 15 min. rijzen. Het beslag moet verder rijzen in het frituurvet. Verhit de frituurolie tot 180°C. Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor en snijd de appel in plakjes van 1 cm. dikte en besprenkel met citroensap. Dompel de appels in het beslag en bak ze in 3 tot 4 min. goudbruin in de frituurolie. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met bloedsuiker. Dien warm op;