

Ingrediënten

6 eetlepels witte basterdsuiker
2 eetlepels kaneelpoeder
5 Goudrenetten
1 ei
250 gr zelfrijzend bakmeel
zout
1 flesje pils (3 dl)
frituurolie
poedersuiker
appelboor
schuimspaan
keukenpapier

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Internationaal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Appelbeignets

Bereidingswijze

Roer in een diep bord de basterdsuiker en kaneel door elkaar. Schil de appels, boor er met een appelboor de klokhuisen uit, snijd de appels elk in 4 plakken en wentel de appelplakken door het suiker-kaneel-mengsel. Klop het ei in een kommetje los. Zeef boven een kom het bakmeel en 1 theelepel zout, maak in het midden een kuiltje en schenk daar het ei in. Voeg al roerend het pils toe. Blijf 5 minuten roeren tot een glad beslag ontstaat. Bekleed een vergiet met keukenpapier. Verhit de olie in een frituurpan tot 175°C of tot er witte damp vanaf komt. Haal de appelplakken met een vork door het beslag en laat ze in hete olie glijden. Frituur de appelbeignets met 4 tegelijk in 4 minuten goudbruin, keer ze halverwege. Neem de appelbeignets met een schuimspaan uit de pan en laat ze in de vergiet uitlekken. Leg ze op een schaal en bestrooi ze met poedersuiker.