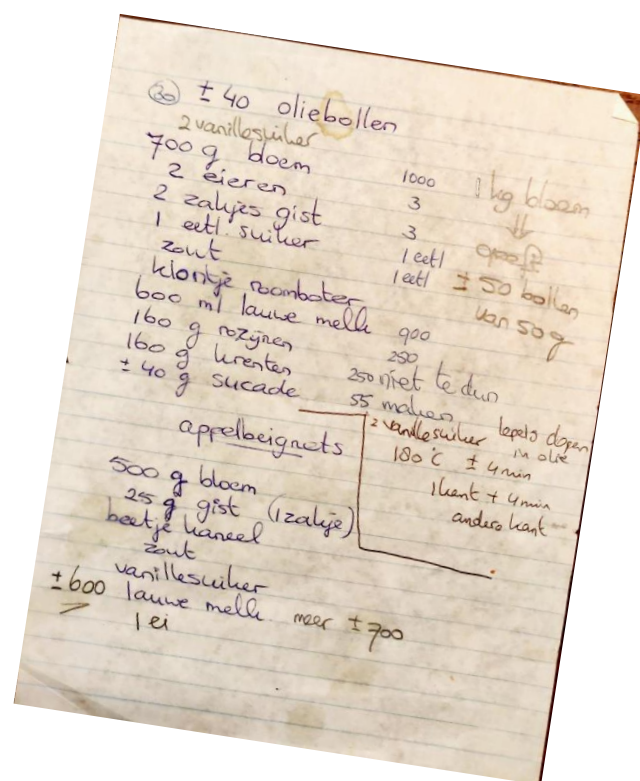


# Recept voor 15- 20 appelbeignets

## Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje gedroogde gist (1 x 7 gram)
- Mespunt zout
- Beetje kaneel
- 1 ei
- 600 mL lauwe melk
- Appels Elstar of Goudrenet (Elstar geeft een wat steviger beignet)
- Eventueel ander fruit zoals bananen en ananas uit blik



## Bereiding

### Beslag maken

1. Meng de droge ingrediënten (bloem, vanillesuiker, gedroogde gist, zout en kaneel) met een garde door elkaar in een beslagkom
2. Maak een kuiltje in het midden en voeg het ei en een flinke scheut lauwe melk toe en begin te mixen met een handmixer met deeghaken.
3. Voeg de melk beetje bij beetje toe aan het beslag en blijf mixen tot het beslag homogeen is.
4. Dek de beslagkom af met een vochtige theedoek en laat  $\pm 1$  uur rijzen op een warme plaats ( $\pm 30$  °C) tot het beslag in volume ongeveer is verdubbeld
5. Boor met een appelboor het klokhuis uit de appels, schil de appels en snijdt ze in plakken van  $\pm 1$  cm dik
6. Voor bananenbeignets, snijdt de bananen in tweeën en dan door de midden
7. Voor ananasbeignets, snijdt de ringen in tweeën en droog ze met keukenpapier

### De appelbeignets bakken

1. Verwarm in een pan of friteuse zonnebloemolie tot 180 °C
2. Haal met een vork het fruit door het beslag, zodat alles goed is bedekt, laat even uitlekken.
3. Laat het fruit **voorzichtig** in de hete olie zakken en bak ongeveer 2 minuten per kant. Let vooral op de kleur. (Bak niet teveel beignets tegelijkertijd om afkoelen van de olie te voorkomen) Ananas- en bananenbeignets kunnen spetteren als ze in de olie komen, doe voorzichtig
4. Laat de beignets uitlekken op een vergiet bedekt met keukenpapier
5. Laat de beignets afkoelen en serveer op een mooie schaal samen met een bus poedersuiker

**Belangrijk:** als je zowel olieballen als appelbeignets bakt, begin dan met de olieballen!