



Appelbeignets



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eetlepels bruine suiker
2 theelepels kaneelpoeder
175 gram bloem
1 1/2 theelepels bakpoeder
1 1/4 deciliter appelcider
1 ei
1 theelepel vanille-extract
100 gram suiker
1/4 theelepel grof zeezout
1 appel (groot)
frituurolie

Bereidingswijze

- 1.** Meng 3 eetlepels van de bruine suiker met 1 theelepel kaneel in een kommetje. Zet apart.
- 2.** Meng in een grote kom de bloem met de rest van de bruine suiker, het bakpoeder en de rest van het kaneelpoeder.
- 3.** Meng in een andere kom de appelcider met het ei en de vanille.
- 4.** Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten en mix kort, tot alles net is gemengd.
- 5.** Schil de appel. Snij de helft in kleine blokjes en rasp de andere helft. Schep alles voorzichtig onder het deeg.
- 6.** Verhit de olie tot 180 °C. Gebruik twee eetlepels om telkens een hoopje deeg in de olie te laten vallen. Frituur in kleine porties, gedurende 3 minuten. Draai halverwege de baktijd één keer om. Bestrooi meteen na het bakken met de suiker en laat uitlekken op een rooster.
- 7.** Serveer warm of op kamertemperatuur.