MAISON PRIMAGO

APPELBEIGNETS

Ingrediënten voor 12 appelbeignets

- 24 vierkante plakjes bladerdeeg (vriezer)
- 3 goudreinetten
- 1 el citroensap
- 200 gram amandelspijs
- 1 ei
- 2 tl. kaneel
- 200 gram kristelsuiker
- zonnebloemolie

Bereiding:

Stap 1

Schil de appels en boor het klokkenhuis eruit met een appelboor. Snijd iedere appel in 4 schijven en besprenkel ze met citroensap tegen het verkleuren. Zorg dat je 12 appelschijven hebt.

Meng de amandelspijs met 1 tl kaneel en met een half geklutst ei.

Stap 2

Ontdooi de plakjes bladerdeeg en steek uit ieder plakje bladerdeeg een rondje uit met een vorm of een kom van circa 10 cm doorsnee.

Stap 3

Leg op 12 bladerdeegrondjes een appelschijf op en vul het gaatje met het amandelspijsmengsel. Leg het andere bladerdeegrondje op het plakje met de appel en knijp de randjes dicht met een vork. Prik in het midden met de vork een paar gaatjes zodat met bakken de lucht eruit kan.

Stap 4

Vul een pan met zonnebloemolie (nooit meer dan 3/4 tot de rand) en verwarm de olie rustig. Het gas niet voluit. Probeer eerst een stukje brood om te kijken of de olie heet genoeg is. Heb je een frituurthermometer, dan kun 180 graden aanhouden

Pak een roestvrijstalen schuimspaan en leg er een appelbeignet op en laat deze rustige in de olie glijden. Afhankelijk van de grootte van de pan, niet te veel appelbeignets in 1 keer bakken anders koelt het vet te veel af. Keer de appelbeignets af en toe. Na ongeveer 8 à 10 minuten zijn de appelbeignets klaar. Haal de appelbeignets met een schuimspaan uit het vet en laat ze goed uitlekken op een bord met keukenpapier.

Stap 5

Vul een diep bord met suiker en de rest van de kaneel. Zorg dat het goed vermengd is met elkaar. Als de appelbeignets een beetje afgekoeld zijn haal je de appelbeignets aan weerskanten door de kaneelsuiker.