

## APPELBEIGNETS

Nagerecht

Benodigdheden :        voor **30** stuks  
6 Bellefleur of andere stevige appelen. Jonagold ....  
150 gr gewone bloem.  
2 à 2,5 dl spuitwater of bier (pils, witbier ...)  
1 mespuntje zout  
1 ei

### Werkwijze :

Boor en schil 6 st appelen en snij ze in tamelijk dikke plakken.  
Maak het beslag door 150 gram gewone bloem vanuit het midden, langzamerhand met  
2 à 2,5 dl spuitwater of bier met 1 ei, en een mespuntje zout te vermengen.  
Zet de frituurketel aan. 170 gr C  
Neem telkens 1 schijf appel, doop ze in het beslag en laat ze zachtjes in het  
dampende frituurvet glijden.  
Wees voorzichtig !!!!!!!

Haal ze, als ze goudbruin zijn, uit het vet, laat ze even op een keukenpapier uitlekken, en  
bestrooi ze net voor het opdienen met poedersuiker.

=====