

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.**