

# Ananasbeignets

## Wat heb je nodig

1 blik ananasschijven  
35 gram suiker  
3 eieren  
250 gram bloem  
1 flesje bier  
35 gram boter  
1 snufje zout  
3 liter zonnebloemolie



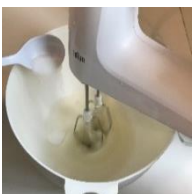
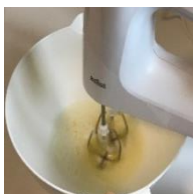
Doe de olie in de frituurpan en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Doe de ananasschijven in een zeef en laat ze uitlekken.



Smelt de boter, op de laagste stand en laat het daarna afkoelen.  
Scheid de eieren met een eierscheider.  
Doe 2 eiwitten in een vetvrije beslagkom.  
Doe 3 eidooiers in een schaalpje.



Zeef de bloem met het zout boven een beslagkom.  
Schenk de helft van het bier erbij en klop tot een dik beslag.  
Klop de eidooiers en de gesmolten boter door het beslag.  
Roer er snel de rest van het bier door.



Klop de 2 eiwitten in de beslagkom stijf.  
Scheep er al kloppend 1 lepel suiker bij.  
Herhaal dit tot de suiker op is.  
Klop het dan nog even kort door.



Doe het eiwitschuim bij het beslag.  
Spatel het eiwitschuim door het beslag.  
Roer het beslag zo weinig mogelijk.  
Laat het beslag niet staan, maar ga gelijk bakken.



Controleer of de olie 180 graden is.  
Haal een ananasschijf door het beslag.  
Laat hem even uitdruipen boven de beslagkom.  
Laat de ananasschijf voorzichtig in de olie glijden.



Bak ze in 3 minuten goudbruin en gaar.  
Doe er niet meer dan 4 tegelijk in de pan.  
Haal ze met een schuimspaan uit de pan.  
Laat ze op keukenpapier uitlekken.