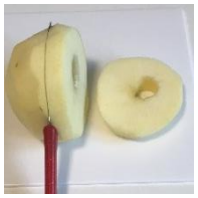
Appelbeignets

Wat heb je nodig

1 kg appels
2 citroenen
135 gram suiker
3 eieren
250 gram bloem
1 flesje bier
35 gram boter
1 snufje zout

Frituurpan met zonnebloemolie



Pers de citroenen uit.
Boor de klokhuizen uit de appels.
Schil de appels.
Snijd de appels in schijven van 1 cm dik.

Leg de appelschijven in een schaal.
Schenk het citroensap erover.
Strooi 100 gram suiker over de appelschijven.
Laat dit een half uur intrekken.

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 schaaltje.

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.

Verwarm de olie in de frituurpan tot 180 graden.
Klop de 2 eiwitten in de beslagkom stijf.
Voeg tijdens het kloppen geleidelijk 35 gram suiker toe.

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

Haal een appelschijf door het beslag en laat deze even uitdruppen.
Doe de appelschijf voorzichtig in de pan, bak niet meer dan 3 tegelijk.
Bak ze 2 minuten en draai ze dan om en bak ze nog 1 minuut.
Laat de appelbeignets op keukenpapier uitlekken.