



Maart 2023

Appelbeignet met spijs en bladerdeeg

Appelbeignet met spijs en bladerdeeg

Ingrediënten:

- 2 appels (goudrenet)
- 1,5 tl kaneel
- 75 gr suiker
- 50 gr amandelspijs
- 1 fles zonnebloemolie om in te bakken
- 1 vel bladerdeeg uit het koelschap of 8 plakjes roomboter bladerdeeg uit de vriezer



Bereidingswijze:

1. Mix in een bakje de kaneel met de suiker en zet dit apart.
2. Schil de appels en verwijder met een appelboor het klokhuis.
3. Snijd de appels in plakken van 1,5 cm dik en haal deze door de kaneelsuiker.
4. Snijd of steek rondjes uit het bladerdeeg van 10 á 11 cm doorsnede.
5. Leg op elk rondje bladerdeeg een appel plak en vul het gat middenin met amandelspijs.
6. Maak de bladerdeeg randen rondom vochtig met een beetje water of melk.
7. Leg hierop een ander bladerdeeg rondje en druk rondom aan zodat het bladerdeeg de appelschijf goed afsluit.
8. Schenk de zonnebloemolie in een stevige (liefst gietijzeren) pan.
9. Verhit tot een temperatuur van 180°C.
10. Afhankelijk van het formaat van de pan bak je de appelbeignet met 2 of 3 tegelijk.
11. Draai halverwege het bakken de appelbeignets even om met een schuimspaan.
12. Wanneer de appelbeignets aan beide kanten goudbruin zijn haal je ze met de schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op een met keukenpapier bekleed bord.
13. Haal de appelbeignet nog eens door de kaneelsuiker en leg ze op een schaal om te serveren.