

# Appelbeignets

Nu we het kerstfeest weer achter de rug hebben, nadert met rasse schreden de jaarwisseling. Nog een laatste feestje voor het jaar weer ten einde is, en we met z'n allen nog even achterom kijken naar wat het oude jaar ons gebracht heeft om vervolgens met frisse moed aan het nieuwe jaar te beginnen.

Ik kan met tevredenheid terug kijken op 2012, het jaar waarin we onder andere verhuisden van het oosten naar het noorden van het land, maar waar we ons al helemaal thuis voelen. Het jaar waarin ik begon met baksels.net; iets wat een hele goede beslissing is geweest! Ik heb er veel nieuwe mensen door leren kennen, mocht vele positieve reacties ontvangen, kreeg bestellingen en mocht mensen leren broodbakken. Ik werk met heel veel plezier aan de website en ik hoop de website en de activiteiten in het nieuwe jaar nog verder uit te breiden.

Tot zover de plannen voor het nieuwe jaar, eerst nog een post over appelbeignets bakken, iets dat hier inmiddels traditie is geworden. Op oudejaarsdag bekleed ik het fornuis en de tegels met aluminiumfolie, gaat de frituurpan (nog een echte ouderwetse oranje ge-emailleerde pan) op het fornuis en gaat de radio op de foute top 111. Zo staan manlief en ik samen zingend en swingend de appelbeignets te bakken. Het huis ruikt naar appel en kaneel en iedereen komt even snoepen van de appelbeignets die al klaar zijn. Ieder jaar maken we er weer te veel, dus gaan we meestal ook even met een schaal bij de burens langs, inmiddels is dat allemaal een traditie geworden, waar -als het aan mij ligt- voorlopig geen verandering in komt! Het volgende recept is goed voor zo'n 35-40 appelbeignets.



## **Ingrediënten:**

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- flinke snuf zout

- 2 eieren
- 2 dl melk
- 8 goudreinetten
- 4 eetlepels suiker
- 2 theelepels kaneel
- frituurolie
- poedersuiker voor het bestrooien

### **Werkwijze:**

- Doe het zelfrijzend bakmeel met het zout in een kom.
- Maak een kuiltje en doe de eieren erin.
- Voeg de helft van de melk toe.
- Roer van het midden uit tot een gladde, soepele massa. Ik doe dit meestal met de mixer.
- Voeg al roerend de rest van de melk toe.
- Haal met een appelboor het klokhuis uit de appels.
- Schil ze en snijd ze in plakken van ca. 7 mm (je krijgt nu ronde schijven met een gat in het midden)
- Meng in een soepbord de suiker en de kaneel met elkaar.
- Laat de olie in de pan opwarmen tot 180 graden Celsius. Als je geen thermometer hebt waarmee je dit kunt meten, kan het volgende trucje helpen: houd een houten pollepel of een broodkorst in de olie, als het begint te borrelen is de olie op de juiste temperatuur.
- Neem het liefst een lange vleesvork, prik deze door het gat van de appelring heen.
- Haal de appel eerst door het suiker en kaneelmengsel en vervolgens door het beslag.
- Laat heel kort het ergste overtollige beslag eraf lopen (alles moet nog wel bedekt zijn anders komt het sap uit de appel bij de olie en gaat het spetteren) en doe de appelbeignets in de frituurpan.
- Bij mij passen er vier appelbeignets tegelijk in de pan, als ze beginnen te kleuren, draai ik ze om.
- Zorg ervoor dat de olie op de juiste temperatuur blijft; te koud en de appelbeignets zullen heel zwaar en vet worden, te heet en de olie gaat walmen.
- Zodra ze rondom goudbruin zijn kun je ze er met de vleesvork uithalen en laten afkoelen in een bakje bedekt met keukenrolpapier.
- Serveren met poedersuiker.

### **Tips:**

- Houd extra suiker en kaneel en ingrediënten voor het beslag bij de hand, als je nog wat appels over hebt kun je snel wat bij maken.
- Beplak voor het bakken de keuken met aluminiumfolie, dat scheelt je na het bakken een heleboel schoonmaak werk.
- Ik bedenk de vloer voor het fornuis met een paar kranten, dit absorbeert het gespatte vet en voorkomt dat je vloer glad wordt.

**Bij deze wil ik iedereen (alvast) een heel goed 2013 wensen, met heel veel bakplezier!**

Het recept komt uit "Elseviers pocketkookboek" geschreven door E. Nakken-Rövekamp