

Ingrediënten

5 Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
1 Banaan
Zonnebloemolie (om in te bakken)
1 Pak Koopmans Appelbeignets Compleet Pakket
250 ml Melk

Keukenspullen

Appelboor
Friteuse (of diepe pan)
Garde

1. Appelbeignets en bananenbeignets bakken

Schil de **appels (5 stuks)**, boor met een appelboor de klokhuisen eruit. Snijd de appels in 4-5 dikke plakken en de **banaan (1 stuks)** in stukken en dep ze droog. Verwarm in een friteuse de **olie** tot circa 190°C. Doe de **mix (1 pak Koopmans Appelbeignets Compleet Pakket)** in een beslagkom en voeg de **melk (250 ml)** toe. Roer het geheel met een garde tot een glad beslag. Druk 3-4 appelschijven aan beide zijden in de kaneelsuiker.

Haal de stukken banaan en de gesuikerde appelschijven één voor één door het beslag en bak ze in de hete olie aan. Haal de appelbeignets en bananenbeignets met een schuimspaan uit de olie en laat ze in een vergiet uitlekken.

Herhaal deze voorgaande bereidingswijze voor de overige appelschijven en bananen. Serveer de appelbeignets en bananenbeignets met poedersuiker.