

Ingrediënten

2 pak(ken) Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
3 Stuk(s) Appel (Goudreinet)
1 Potje(s) Kaneelsuiker

Keukenspullen

Bord (diep)
Frituurpan
Zonnebloemolie
Keukenpapier
Uitsteekvormpje (rond)
Schuimspaan
Appelboor

1. Voorbereiden

Ontdooi het **Koopmans Bladerdeeg Roomboter (2 pakken)** door de plakjes bijvoorbeeld uit te leggen op het aanrecht. Schil de **appels (3 stuks)** en boor het klokhuis uit de appels. Snijd de appels in schijven van ongeveer 1 centimeter dik.

2. Appelbeignets maken

Steek of snijd de bladerdeegvellen in een cirkel van 11,5 centimeter. Leg een tweede plakje bladerdeeg op de appel. Neem de appelbeignet van het werkblad en knijp de randen voorzichtig dicht. Neem de appelbeignet van het werkblad en knijp de randen voorzichtig dicht. Doe dit zorgvuldig, zodat de appelbeignets niet open kunnen gaan tijdens het bakken.

Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel '[Bladerdeeg opnieuw invriezen](#)' vind je alles wat je moet weten.

3. Appelbeignets bakken

Verwarm de zonnebloemolie tot 180 graden. Neem een diep bord en doe de **kaneelsuiker (1 potje)** op het bord. Laat de appelbeignets voorzichtig in de zonnebloemolie zakken. Bak ze in 8 tot 10 minuten goudbruin. Draai de appelbeignets regelmatig. Haal de appelbeignets uit het vet en laat deze even uitdruipen boven de pan. Leg de appelbeignets in het bord met kaneelsuiker en draai deze om zodat aan beide kanten kaneelsuiker zit. Laat de appelbeignets vervolgens afkoelen op keukenpapier.