Glutenvrije appelbeignets

Ingrediënten

Zonnebloemolie
1 Stuk(s) Ei
220 g (gram) Koopmans Pannenkoekmix glutenvrij
250 ml Melk
5 Stuk(s) Appels (zachtzuur: bijvoorbeeld Elstar)
2 tl (theelepels) Kaneel
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Appelboor
Mengkom
Friteuse (of diepe pan)
Garde
Keukenpapier
Schuimspaan

1. Voorbereiden

Verwarm de friteuse of de **zonnebloemolie** in de diepe pan tot 190 graden. Doe de **Pannenkoekmix glutenvrij (1 pak)** in een beslagkom en voeg de **melk (250 ml)** en het **ei (1 stuk)** toe. Roer het geheel tot een gladde massa en laat 5 minuten staan.

> Oventemperatuur
> Als de koude beignets straks in de olie gaan, kun je de oventemperatuur het beste constant houden op **180 graden**.

2. Appelbeignets maken

Schil de **appels (5 stuks)** en verwijder de klokhuizen met de appelboor.

Snijd de appel in 4 à 5 dikke plakken en dep ze droog met keukenpapier. Meng de **suiker (100 g)** met de **kaneel (2 tl)**.

Druk de appelschijven aan beide kanten in de kaneelsuiker.

3. Appelbeignets bakken

Haal de gesuikerde appelschijven één voor één door het beslag en bak ze in de hete olie aan beide kanten goudbruin.

Schep ze uit de frituur met een schuimspaan of met een tang.

Laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de glutenvrije appelbeignets eventueel nog een keer door het suikermengsel of bestrooi met poedersuiker.