

## Appelbeignets

12 personen

### Bladerdeeg

#### Ingrediënten:

- 250 g koude boter
- 250 g bloem
- 4 g zout
- 125 ml ijskoud water

#### Bereiding:

Snijd de boter in blokjes. Meng de bloem met het zout en kneed met het water en de boter tot een deeg. Zorg dat de boterblokjes nog redelijk intact blijven. Rol het deeg uit tot een rechthoek van 40 x 15 cm. Vouw het deeg in drieën in elkaar. Draai het deegpakketje een kwartslag en rol weer uit tot een rechthoek, vouw wederom in drieën op. Dit is 1 toer. Laat het deeg circa 30 minuten rusten en herhaal de toer nog twee keer.



### Appelbeignets

#### Ingrediënten:

- 4 goudreinetten
- 450 g suiker
- 1 el kaneelpoed

#### Bereiding:

Schil de appels, verwijder de klokhuizen met een appelboor en snijd de appels in 3 plakken van gelijke dikte. Meng de suiker met het kaneelpoeder. Rol het deeg uit tot een dikte van circa 2 millimeter. Steek 24 cirkels uit het deeg met een doorsnede van 10 centimeter. Verdeel over de helft van de deegcirkels de plakken appels. Vul het gaatje van de appel met een eetlepel kaneelsuiker. Bestrijk de zijanten met water en leg de andere deegcirkel erop. Druk de randen goed aan. Verhit de olie tot 180 °C. Bak de appelbeignets om en om circa 6 minuten. Laat de appelbeignets kort uitlekken op keukenpapier en wentel ze door de rest van het kaneelsuiker.