

Apfelkûchle

(gefrituurde appelschijfjes)

Samenstelling:

2 eieren

150gr bloem

snuifje zout

1/4 l melk

4 appelsienen

sap van 1 citroen

150gr geklaarde boter of olie

3 eetlp suiker

1 eetlp kaneel

Bereiding:

Splits de eieren. Meng de bloem met de eierdooiers, het zout en de melk

Laat het beslag gedurende een 15 tal minuten rusten.

Schil de appels, boor de klokhuizen er met een appelboor uit en snij ze in plakken van circa 1 cm dikte.

Besprenkel de appelschijfjes met citroensap (verkleuring voorkomen)

Sla de eiwitten zeer stijf en schep ze voorzichtig door het beslag. Voeg eventueel nog melk bij.

Verhit de geklaarde boter of olie in een pan of friteuze.

Verwarm de oven voor op 50°C.

Wentel telkens 3 of 4 plakjes appel tegelijk door het beslag, frituur ze op een matig vuur gedurende 5 minuten, zodat ze een goudbruine kleur bevatten.

(regelmatig keren)

Houd deze appelschijfjes warm in de oven, om op het laatste deze te bestrooien met de gemengde kaneel & suiker

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

