

## Homemade appelbeignets / Homemade Dutch apple beignets



### Boodschappenlijstje

- 12 plakjes diepvries bladerdeeg
- 3 goudreinetten
- 50 gram suiker
- 2 theelepels kaneel
- 3 liter zonnebloemolie

**Tip!** Kneed en rol de restjes deeg uit en gebruik de appel die over is.

**Lopen we op een koude winterdag een beetje te dwalen in een grote boekwinkel (in dit geval Donner, Rotterdam), zien we een kookboek dat onmiddellijk opvalt door eenvoud.** Blijkt het van een meester banketbakker uit Amsterdam te zijn maar wereldberoemd in Nederland: Cees Holtkamp.

Bladeren we er even door en zien we het recept voor appelbeignets. Nu bakken wij al jaren appelbeignets en elk jaar denken wij weer: "Hoe doen die banketbakkers dat toch? Appelbeignets, die zo lekker smaken en er zo aantrekkelijk uitzien!"

**En nu weten wij het!** We kochten het boek en zijn gelijk begonnen. Maar wat een verrassing: de appelbeignets zijn super-gemakkelijk te maken en mooi dat ze geworden zijn! De beste besteding van 35.00 euro in lange tijd!

### Zo simpel maak je de beste appelbeignets ooit!

Ontdooi de plakjes bladerdeeg.

Schil de appels, boor ze uit en snij ze in 3 plakken.

Doe suiker & kaneel in een diep bord en roer het door elkaar.

### Zet de olie op tot het de 180°C bereikt

Steek 12 cirkels uit het bladerdeeg en leg op 6 van de deegcirkels een appelschijf.

Vul het uitgeboorde gat met kaneel-suiker en druk er een tweede cirkel bovenop.

Strijk wat water op de rand van de onderste deegcirkel en plak de randen stevig op elkaar (zo kan er geen olie in).

Bak de appelbeignets 3 minuten per kant, dan zijn ze mooi goudbruin.

Laat ze een minuutje uitlekken op keukenpapier, druk dan beide kanten in de kaneelsuiker.

### De appelbeignets zijn perfect, met dank aan meneer Cees Holtkamp!

## Homemade appelbeignets / Homemade Dutch apple beignets



### Shopping list

- 12 sheets of puff pastry (frozen)
- 3 apples (goudreinetten)
- 50 gram sugar
- 2 teaspoons of cinnamon
- 3 liter sunflower oil

**TIP!** Knead and roll out the pastry left overs and use the extra apple.

**On a cold winters day strolling around in a big bookstore** (Donner Rotterdam, as it happened to be) an eye catching cookbook draws our attention immediately by it's simplicity. Turns out to be by a master patissier from Amsterdam and world famous in Holland: Cees Holtkamp.

Then we leaf through the pages for a minute and find the recipe for apple beignets. Now we've been baking apple beignets for many years and we thought often 'how do those patissiers do it?' Make apple beignets that taste awesome and look so appealing!

We bought the book and started baking right away. **And now we know!** What a surprise: the beignets are easy peasy to make and they look really beautiful! It is the best spend 35.00 euro's in a long time!

### How to make the best Dutch apple beignets ever!

Start by defrosting the pastry sheets, just lay them out a piece.

Peel 2 apples, remove the core and cut the apples in three slices each.

Put sugar & cinnamon in a deep plate then stir until combined.

### Put on the sunflower oil until it reaches a temperature of 180°C

Cut 12 circles out of pastry and place an apple slice on 6 circles.

Fill the hole in the middle with cinnamon-sugar then press a second circle on top.

Brush a little water on the edge of the bottom circles and press both edges firmly together (so no oil can seep in).

Bake the apple beignets 3 minutes on each side then they are a nice golden brown.

Put them a minute on kitchen paper to drain then press both sides in the cinnamon-sugar.

**The apple beignets turned out perfectly, thanks to Mister Cees Holtkamp!**