

Apple Fritters / Apple Fritters



Boodschappenlijstje

130 gram patentbloem
2 theelepels bakpoeder
½ theelepel kaneel
½ theelepel zout
2 -3 appels
2 theelepels vers citroensap

2 eetlepels kristalsuiker
2 vrije uitloop eieren, kamertemperatuur
60 ml volle melk
1 - 3 liter plantaardige olie, (om te frituren)
150 gram poedersuiker, gezeefd
3-6 theelepels water,
enkele druppels citroensap

Zo maak je appel fritters

Klop in een middelgrote kom bloem, bakpoeder, kaneel en zout samen en zet opzij.
Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze in blokjes
Meng de appels met de theelepels citroensap en zet ook opzij.

Het beslag

Mix de suiker met de eieren op gemiddelde snelheid, tot het goed gemengd is.
Voeg het bloemmengsel in twee keer toe, mix op lage snelheid tot het net gemengd is.
Roer de melk erdoor tot het is opgenomen en vouw dan de appelblokjes er in.

Frituren

Vul een pan met een dikke bodem voor de helft met olie

Verhit de pan op middelhoog vuur tot 190°C (gebruik een suikermeter).
Laat het beslag - de inhoud van een klein ijschepje - voorzichtig in de olie zakken.
Bak de fritters aan beide kanten goudbruin, herhaal tot het beslag op is.
Laat de fritters uitlekken op keukenpapier en laat ze afkoelen.

TIP! om de gaarheid te testen, steek je een klein mes in het centrum van de fritter.
Als de fritter in het midden nog niet gaar is (nat(tig)), bak ze dan nog wat langer.

Het glazuur

Roer glazuur van suiker, druppels citroensap en theelepels water, voeg eventueel meer water toe. Druppel het glazuur over de afgekoelde fritters en laat het glazuur drogen.

Apple Fritters / Apple Fritters



Shopping list

130g all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon cinnamon
½ teaspoon salt
2 -3 apples
2 teaspoons fresh lemon juice

2 tablespoons granulated sugar
2 free range eggs, room temperature
60 ml whole milk
1 - 3 liter vegetable oil, (for frying)
150g confectioners sugar, sifted
3-6 teaspoons water,
few drops lemon juice

How to make Apple Fritters

In a medium bowl, whisk flour, baking powder, cinnamon, and salt together, set aside.

Peel and core the apples, cut them into cubes

In another bowl toss the apples with the teaspoons of lemon juice and set aside.

The batter

Mix sugar and eggs on medium speed, until combined well.

Add the flour mixture in two additions, mix in on low speed until just combined.

Stir in the milk until incorporated and fold in the apple cubes.

The frying

Fill a frying pan with a thick bottom up to halfway with sunflower oil.

Heat the frying pan on medium heat until 190°C (use a candy thermometer)

Gently lower a small ice scoop of batter into the oil and fry it on both sides, until golden brown.

Transfer the apple fritters to a paper towel and let cool, repeat with the remaining batter.

TIP!

To test for doneness, insert a small knife into the center.

If there's still uncooked batter in the center, fry a bit longer.

The glaze

Stir the glaze with sugar, drops of lemon juice and 3 teaspoons water, add more water if needed.

Drizzle the glaze over the cooled fritters and allow it to dry.