



Desserten

## Confituur beignets

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1/2 theelepel citroen (zeste)  
200 gram frambozenjam  
500 gram bloem (+ extra)  
50 gram suiker (+ extra)  
60 gram boter (zachte)  
200 milliliters melk  
42 gram gist  
1 ei  
plantaardige olie  
snuifje zout

### Bereidingswijze

Los de gist met de suiker op in de lauwe melk. Voeg hierna de bloem, het ei, de zachte boter, een snufje zout en citroenzeste toe en verwerk tot een vast deeg met de kneedhaken van de keukenrobot. Kneed zolang tot het deeg loskomt van de rand van de kom. Laat hierna het deeg 1 uur afgedekt rijzen op een warme plaats.

Leg de bol op een werkblad met bloem, kneed deze nog eens goed en rol hierna uit tot een dikte van ca. 2 cm. Steek met een uitsteekvorm cirkels van ca. 5 cm Ø uit en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de deegcirkels nog eens ca. 15 minuten afgedekt rijzen. Verhit voldoende olie in een kookpan en frituur de deegcirkels in 3 minuten aan beide kanten goudbruin. Schep de beignets er met een schuimspaan uit, leg ze even op keukenpapier en wentel ze daarna in suiker.

Doe de frambozenconfituur in een spuitzak en spuit de confituur langs de zijkant in de beignets. Leg de beignets in een mandje of op een schotel en serveer. Smakelijk!

Tip:

Ook lekker met Nutella-vulling!

