



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 600 gram geschilde aardappelen
- zout
- 3 eetlepels fijn griesmeel
- 6 tot 7 eetlepels honing
- 100 gram witte basterdsuiker
- 2 niet te grote eieren
- 3 eetlepels bloem
- 500 gram rijpe abrikozen of 1 blik gehalveerde
- 2 eetlepels kaneel poeder
- poedersuiker.

Bereiding.

Was de aardappelen, schil ze in stukken en kook die in een bodem water met wat zout gaar. Giet de aardappelen af, laat ze goed uitdampen en maak ze fijn. Voeg aan de puree het griesmeel, de honing, de basterdsuiker en de eieren toe. Roer alles goed door elkaar en kneed er vlug een samenhangend deeg van. Voeg wat bloem toe als de het deeg een beetje te slap wordt. Meestal wordt dit veroorzaakt door de eieren. Zet het deeg afgedekt op een koele plaats. Was en droog de verse abrikozen, snijd ze aan n zijde in en verwijder de pitten zonder de vruchten door midden te snijden; laat abrikozen uit blik wel heel goed uitlekken. Strooi er wat kaneel poeder in op. Verdeel het deeg in evenveel porties als er abrikozen zijn. Rol van het elk stukje deeg een lapje dat groot genoeg is om een hele of een halve (uit blik) abrikoos in te verpakken. Bestuif de abrikozen met de rest van de bloem en verpak ze in de deeg lapjes. Zet de naden van de lapjes met een beetje water dicht, door de deeg randen op elkaar te drukken. Maak frituurvet warm op ongeveer 170 graden. Bak hierin de balletjes langzaam gaar en mooi van kleur. Laat het overvloedige vet eerst in de pan terug lopen als u ze uit de pan haalt en leg de daarna in een vergiet. Bestrooi de abrikozen beignets met veel poedersuiker en dien ze zo warm mogelijk op

