

### Hete appelbollen

2 eieren (even opkloppen, alleen om wit en geel te mengen)

½ theelepel zout

1 eetlepel bloem

1 geraspte citroenschil

een beetje melk

2 appels

Eieren, zout, bloem en citroenschil mengen. Aanlengen met melk om het mengsel smeugig te maken (niet te nat, niet te droog). Appels toevoegen, geraspt of heel fijn gesnipperd. Drie uur laten staan. Vul een flinke bakpan met ongeveer 2 cm goede bakolie. Schep het beslag met eetlepels in de pan en bak er een knapperige korst omheen. De bollen met suiker en, desgewenst, met kaneel bestoien. Pan dicht laten en heet serveren.