



Apfelstrudel

Knapperig filodeeg rond een vulling van appels, rozijnen en kaneel. Lauw uit de oven met een toefje slagroom is dit pure troost.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	40'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 pak filodeeg (ca. 270 gr)
- 1 kg appels (Jonagold of Boskoop)
- 100 gr fijne kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker (8 gr)
- 2 kl kaneel
- 80 gr rozijnen
- 80 gr paneermeel
- 100 gr ongezouten boter
- 50 gr amandelschilfers

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht 160 °C). Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2.** Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne plakjes. Meng ze in een ruime kom met de kristalsuiker, vanillesuiker, kaneel en rozijnen. Laat het mengsel 10 minuten rusten zodat het vocht vrijkomt.
- 3.** Smelt de boter in een steelpan op laag vuur. Schep 2 eetlepels gesmolten boter in een kleine pan en bak daarin het paneermeel op middelhoog vuur al roerend lichtgoudbruin. Haal van het vuur en laat afkoelen. Het geroosterde paneermeel absorbeert straks het appelvocht en voorkomt een nat deeg.
- 4.** Leg een vel bakpapier op het werkblad. Schik de filodeegvellen overlappend op het bakpapier tot een rechthoek van ongeveer 40 x 50 cm. Bestrijk elk vel zorgvuldig met gesmolten boter.
- 5.** Strooi het geroosterde paneermeel gelijkmatig over het deeg en laat aan alle kanten een rand van 3 cm vrij. Verdeel het appelmengsel over de onderste helft van het deeg. Strooi de amandelschilfers er over.
- 6.** Rol de strudel met behulp van het bakpapier stevig op van de kant met de vulling naar de lege kant toe. Vouw de zijanten tijdens het oprollen naar binnen zodat de vulling niet uitloopt.
- 7.** Leg de strudel met de naad naar beneden op de voorbereide bakplaat. Bestrijk de bovenkant en zijanten royaal met de resterende gesmolten boter.
- 8.** Bak de strudel 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven tot hij diepgoudbruin en knapperig is.
- 9.** Laat de strudel 10 minuten rusten. Bestrooi rijkelijk met bloedsuiker en snijd in schuine plakken van ongeveer 4 cm dik.

Tip

Laat de rozijnen vooraf 15 minuten weken in lauwwarm water of appelzap. Ze zijn dan malser en drogen niet uit tijdens het bakken. Dep ze goed droog voor gebruik.

Lekker met

Serveer lauwwarm met een toefje opgeklopte room of een bolletje vanille-ijs.

Dranktip

Een glas zoete Riesling Spätlese of een kop sterke Weense filterkoffie past perfect bij de kruidige appelvulling.

Ontdek meer recepten op kookpot.be