



APFELSTRUDEL

Niveau: eenvoudig

Land van herkomst: Oostenrijk

Gang: Desert

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 40 minuten

Ingrediënten:

- **1 rol bladerdeeg (koelvers)**
- **2 appels (Jonagold oid)**
- **1 el abrikozenjam**
- **1 tl Chinese 5-kruidenpoeder (of kaneelpoeder)**
- **60 gr blanke rozijnen**
- **50 gram amandelschaafsel**
- **1 ei (middelgroot), los geklopt**

Bereiding:

- Verwarm alvast je oven voor op 180°C hetelucht of 200°C electrisch.
- Bekleed een bakblik met bakpapier, zodat de strudel straks makkelijker uit de vorm te halen is.
- Schil de appels en verwijder het klokhuis.
- Snijd de appels in blokjes van 1 x 1 cm.
- Doe de appelblokjes in een ruime kom en voeg de kaneel, 5-kruidenpoeder, amandelschaafsel en abrikozenjam er bij. Meng alles goed door elkaar.
- Haal het bladerdeeg uit de verpakking en snijd het in een lap van 20 x 20 cm.
- Leg het deeglapje zo op het bakpapier in het bakblik dat één kant van het deeg aansluit tegen de zijkant en de andere zijde deels over de zijkant van het bakblik valt.
- Schep de vulling over het bladerdeeg dat op de bodem van het bakblik ligt, maar blijf 1 cm uit de randen.
- Vouw nu de andere helft van het blader deeg over de vulling en druk op vast op de vrije randjes van het bladerdeeg.
- Snijd met een zeer scherp mesje op de 2 cm over de breedte het bladerdeeg aan de bovenzijde in.
- Bestrijk de apfelstrudel met het losgeklopte ei, zodat deze straks mooi glanzend uit de oven komt.
- Plaats de apfelstrudel in de voorverwarmde oven en bak deze in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin.
- Haal de strudel uit de oven en bestrooi hem met poedersuiker.
- Tip: lekker met een bolletje vanille-ijs.

Guten Appetit!

21-09-2025