

Apfelstrudel / Apfelstrudel



Boodschappenlijstje

100 gram gewelde rozijnen
6 biologische appels
¼ bio-citroen, sap + rasp
60 gram kristalsuiker
2 theelepels kaneel

1 rol bladerdeeg
100 gram paneermeel
50 gram boter, in blokjes
poedersuiker, naar smaak

Zo maak je appelstrudel

Laat de rozijnen 10 minuten wellen in warm water.

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij de appels in schijfjes.
Doe de schijfjes in een ruime kom en schud ze om met het citroensap.
Meng suiker, kaneel, citroenrasp en de rozijnen door de appelschijfjes,

Verwarm de oven voor op 190°C en leg een vel bakpapier op de bakplaat

Bestrooi 2/3 van het bladerdeeg met paneermeel en leg daar het appelmengsel overheen.
Vouw een kant van het deeg over de appels en vouw daarna de zijkanten naar binnen.
Rol de appelstrudel verder op en leg de deegrol in het midden van de bakplaat.

Bestrijk de strudel met gesmolten boter.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven, bak de strudel in 45-50 minuten goudbruin.

Laat de appelstrudel iets afkoelen op een rooster en bestrooi dan met poedersuiker

Apfelstrudel / Apfelstrudel



Shopping list

100g soaked raisins	1 roll puff pastry
6 organic apples	100g breadcrumbs
¼ organic lemon, juice + zest	50g butter, cut into cubes
60g caster sugar	icing sugar, to taste
2 teaspoons cinnamon	

How to make apfel strudel

Soak the raisins in warm water for 10 minutes.

Peel the apples, remove the cores and cut the apples into slices.

Place the slices in a large bowl and shake them with the lemon juice.

Mix the sugar, cinnamon, lemon zest and raisins through the apple slices.

Preheat the oven to 190°C and place a sheet of baking paper on the baking tray

Sprinkle 2/3 of the puff pastry with breadcrumbs and place the apple mixture on top.

Fold one side of the pastry over the apples and then fold the sides inwards.

Roll the apple strudel further and place the dough roll in the middle of the baking tray.

Brush the strudel with melted butter and slide the baking tray into the middle of the oven.

Bake the strudel for 45-50 minutes or until golden brown.

Let the apple strudel cool slightly on a rack and then sprinkle with icing sugar