

Nep appelstrudel



Categorieën: Gebak

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Bladerdeeg (Tante Fanny)

Pink Lady appels (ik gebruikte 3 appels voor 1 rol deeg)

suiker

kaneelpoeder

citroensap

gewelde rozijnen

wat allesbinder

ei

Bereiding

Appels schillen, klokhuis verwijderen en in kleine blokjes snijden.

Mengen met citroensap, suiker, kaneel en rozijnen.

Laat dit een kwartiertje rusten.

Verwarm de oven op 200 graden.

Leg het bladerdeeg uit op een ovenplaat met bakpapier.

Doe de appelvulling in een vergiet. Door de suiker is er vocht (sap) uit de appels gekomen en als je dat mee op het deeg schept wordt het veel te nat en krijg je een papperig resultaat i.p.v. een mooi gebak.

Verspreid de appelvulling mooi over het midden van het deeg (in de lengte) en plooi dicht. Druk de deegranden goed aan.

Roer een ei los en bestrijk hiermee de hele bovenkant van het deeg.

Prik met een vork over de hele lengte van de strudel wat gaatjes.

Plaats in de hete oven voor ongeveer 25 minuten.

Laat afkoelen tot lauwwarm.

Je kunt deze appelstrudel zo eten als gebak of met een bolletje roomijs of vanillesaus als dessert.

Notities

Nep appelstrudel omdat dit gebak misschien uiterlijk wel wat lijkt op de echte apfestrudel maar dat is het dan ook. Apfelstrudel wordt immers niet gemaakt met bladerdeeg maar met een vrij bewerkelijk flinterdun elastisch deeg. Verder zijn er nog verschillen zoals het toevoegen van gebakken broodkruim en walnoten. Deze gemakkelijke variant is ook lekker maar het is wel nep :))

Foto's



Nep
Apfelstrudel