



Desserten

Appelstrudel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram appels
2 theelepels citroensap
150 gram suiker
2 eetlepels calvados
2 eetlepels rum
30 gram paneermeel
50 gram rozijnen
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
50 gram boter (gesmolten)
poedersuiker

Bereidingswijze

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes. Doe die samen met het citroensap, 100 gram suiker, calvados, rum, rozijnen en paneermeel in een kom. Goed mengen en een half uur laten trekken. Rol het bladerdeeg uit tot een vierkant van 40 cm. Borstel die in met gesmolten boter en strooi er 50 gram suiker over.

Verdeel de gemarineerde appels over het deeg. Laat daarbij een rand van 5 cm vrij. Rol de strudel op en druk de uiteinden goed bij elkaar. Leg hem in zijn geheel op een bakplaat met bakpapier en borstel de bovenkant in met gesmolten boter. Bak hem daarna 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°. Enkele minuten laten afkoelen, in stukken snijden en bestrooien met poedersuiker.

