



Apfelstrudel

Knapperig deeg 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	Gebak & dessert

Ingrediënten

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

bloemsuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne plakjes.
2. Meng de appels met de suiker, kaneel, vanillesuiker en de rozijnen. Laat dit even staan.
3. Smelt de boter. Bak het paneermeel in een paar lepels boter lichtbruin, dit vangt later het vocht van de appels op.
4. Leg de filodeegvellen overlappend op een vel bakpapier en bestrijk elke laag met gesmolten boter. Strooi het krokante paneermeel uit over het deeg, laat de randen vrij.
5. Verdeel het appelmengsel over de onderste helft, bestrooi met de amandelschilfers en rol de strudel met behulp van het bakpapier stevig op. Vouw de uiteinden dicht.
6. Leg de strudel met de naad naar onder op een bakplaat, bestrijk met de rest van de boter en bak hem 35 à 40 minuten goudbruin.
7. Laat even afkoelen, bestrooi rijkelijk met bloemsuiker en snijd in plakken.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)