

Dessert

Appelstrudel met kaneel

Door

Peter en Thierry op 18/11/2019

Foto



Nodig voor 4 personen

- bladerdeeg (kant-en-klaar, liefst vierkant)1 vel
- eieren2
- amandelpoeder 2 eetlepels
- appels (bv. Jonagold) 2
- kaneelpoeder (naar smaak)
- vanillesuiker1 eetlepel
- rum (optioneel)1 scheutje
- rozijnen2 eetlepels
- vanillestokje1
- een vel bakpapier of een siliconenmatje
- een borsteltje of breed penseel

Bereiding

Week de rozijntjes op voorhand in een scheutje bruine of witte rum. (Als je kookt voor de kinderen, dan kan je de rum best weglaten en vervangen door water.)

Schil de appels, snij ze in kwartjes en verwijder het taaie klokhuis. Snij de vruchten nu in grove stukken en doe ze in een stoofpot. (Wie dat verkiest, kan er een klein klontje boter aan toevoegen.)

Verhit de appelstukjes op een matig vuur en voeg er de geweekte rozijntjes aan toe.

Snij de vanillestok overlans en schraap de zaadjes uit de peul.

Voeg de zaadjes én het peultje toe aan de appels, samen met de suiker.

Kruid het mengsel met de kaneel (naar smaak).

Laat de appels zachtjes garen, onder deksel.

Uiteindelijk wil je een droge appelmoes krijgen.

Laat na een tiental minuten het deksel weg en controleer of de appelmoes (met stukjes) voldoende droog is.

Voeg er ook nog wat amandelpoeder aan toe en roer alles om.

Verwijder de peul van het vanillestokje.

Dit is de vulling voor de strudel.

Laat ze even afkoelen.

Rol intussen het vel bladerdeeg uit.

Als je een rond vel gebruikt, snij de randen dan bij tot je een rechthoekige deeglap hebt.

Leg het vel bladerdeeg op een vel bakpapier of een bakmatje van siliconen, op de ovenschaal.

Let op: 1 vel bladerdeeg is net genoeg voor 4 personen.

Bak je voor minder mensen, dan zal je iets minder nodig hebben. Heb je meer monden te vullen, dan maak je best een appelstrudel meer met een extra stuk (op maat gesneden) bladerdeeg.

Breek de eieren en hou de dooiers apart. Voeg er een heel klein beetje water aan toe en klop de 'dorure' los met een vork. Het eiwit gebruiken we niet.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schep de appelvulling in het midden van het vel deeg, gelijk verdeeld over de hele lengte van de lap.

Smeer het deeg rondom de vulling in met het losgeklopte eigeel. Gebruik hiervoor een borsteltje of een breed penseel.

Om de strudel dicht te vouwen, passen we een mooi bakkerstrucje toe.

Snij de brede randen van het deeg in, in een visgraatmotief.

Maak een snee om de 2 à 3 centimeter.

Vlecht nu de flapjes over de vulling heen met beurtelings een flapje links en een flap rechts.

Strijk nu opnieuw het losgeklopte eigeel (dorure) over de appelstrudel.

Plaats het gebak in de oven en bak de strudel gedurende 30 à 40 minuten. Tip: Controleer regelmatig. De baktijd is afhankelijk van het type oven.

Serveer het gebak warm of koud. Een dikke snee van de warme strudel smaakt heerlijk bij een bolletje vers vanille-ijs.