

**4 personen** 1u 40m

Ingrediënten

Peren	3
Citroenen	0,5
Kaneelpoeder	
Malse boter	100 g
Kristalsuiker	60 g
Amandelpoeder	70 g
Bloemsuiker	60 g
Zout	
Bloem	90 g
Amandelextract	1 dopje
Ei	1
Boter	240 g
Filodeeg	1 pak
Eigeel	1

Perenstrudel met filodeeg

Het bekendste Oostenrijkse nagerecht is ongetwijfeld 'apfelstrudel'. Al hoeft deze variant met peer zeker niet onder te doen. De stukjes peer gaan samen met een lekkere frangipanevulling en een jasje van flinterdun filodeeg de oven in. Even later komt de strudel er goudbruin en superkrokant terug uit. Gewoon zalig!

Instructies

- Verwarm de oven voor op 180°C.
3 peren
- Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd het fruit in blokjes en verzamel ze in een mengkom.
0,5 citroenen, kaneelpoeder
- Pers er een halve citroen over uit en voeg een snuif kaneel toe. Meng alles goed onder elkaar.
100 g malse boter, 60 g kristalsuiker, 70 g amandelpoeder, 60 g bloemsuiker, zout, 90 g bloem, 1 dopje amandelextract, 1 ei
- Meng de boter en de kristalsuiker in de mengkom van de keukenmachine. Voeg daarna het amandelpoeder, de bloemsuiker, de bloem, een ei, een snuifje zout en het amandelextract toe. Laat de keukenmachine alles mengen tot een mooi geheel.
- Meng de perenblokjes onder het frangipanemengsel.
240 g boter
- Smelt de boter in een pannetje op het vuur.
1 pak filodeeg
- Leg een vel bakpapier op het werkblad en leg er een laag filodeeg op. Smeer het deeg in met de gesmolten boter. Leg er een tweede vel filodeeg over en 'plak' het vast door er opnieuw gesmolten boter over te smeren. Werk zo verder tot je alle vellen filodeeg hebt opgebruikt.
- Verdeel de peer-frangipanevulling over het filodeeg en rol het op als een pakketje. Plooi de uiteinden om naar onderen. Bestrijk de afgewerkte strudel nog een laatste keer met de gesmolten boter.
1 eigeel, 1 scheutje melk

Melk 1 scheutje

Amandelschilfers 50 g

- 9 Klop het eigeel los met een scheutje melk en smeer het mengsel over de strudel.
- 50 g amandelschilfers
- 10 Bak de perenstrudel 80 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Strooi na 60 minuten de amandelschilfers over de strudel en laat nog 20 minuten verder bakken.
- 11 Snijd met een broodmes stukken van de krokant gebakken perenstrudel. Strooi er wat bloedsuiker over en serveer meteen. Smakelijk!