



Apfelstrudel



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het deeg:

80 ml water (lauw)
1 1/2 eetlepels arachideolie
1/2 theelepel citroensap
1/8 theelepel zout
145 gram bloem

Voor de vulling:

40 gram roomboter
80 gram paneermeel
65 gram kristalsuiker
1/2 theelepel kaneelpoeder
50 gram rozijnen
3 eetlepels water (lauw)
900 gram appels (zoetzuur - bv. granny smith)
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels boter (gesmolten)
bloemsuiker
4 bollen vanilleroomijs

Bereidingswijze



- 1.** Maak eerst het deeg: meng in een grote kom het water met 1 eetlepel arachideolie, het citroensap en het zout. Voeg de helft van de bloem toe en roer met een lepel tot een beslag. Blijf 1 minuut roeren (zo krijg je gluten). Voeg dan de rest van de bloem toe (hou 1 eetlepel apart) en roer opnieuw. Nu zul je je handen moeten gebruiken. Kneed het deeg 10 minuten (in de kom of op een werkblad). Het deeg moet vochtig zijn, maar mag niet plakken. Is dat toch het geval, voeg dan extra bloem toe. Kneed en rek en vouw het deeg nog enkele minuten. Maak er een gladde bal van. Bestrijk deze met de rest van de olie. Dek de kom af met plasticfolie en laat 1 uur staan op kamertemperatuur. Rol het deeg met een deegrol uit op een lichtjes bebloemd werkblad. Als het $\pm$ 30 cm diameter heeft, draai het deeg dan enkele keren een kwartslag, terwijl je het deeg tegelijk een beetje rekt en strekt. Blijf zo verder werken tot je een zeer dunne, grote rechthoek hebt. Je moet erdoor kunnen zien.
- 2.** Maak de vulling: smelt de helft van de boter in een braadpan en voeg het paneermeel toe. Blijf roeren totdat het mooi goudbruin gebakken is. Schep in een kom en laat afkoelen. Voeg de suiker en het kaneelpoeder toe. Smelt ook de andere helft van de boter en hou apart.
- 3.** Laat de rozijnen tien minuten wellen in lauw water, tot ze zacht zijn.
- 4.** Schil de appels, snij in kwartjes en verwijder de klokhuizen. Snij elk kwartje in dunne plakjes en besprenkel deze met citroensap. Voeg hier de uitgelekte rozijnen aan toe en meng goed.
- 5.** Bestrijk de helft van het deeg met de helft van de gesmolten boter. Verdeel over de andere helft het paneermeelmengsel (laat 2,5 cm van de rand vrij). Verdeel hierover de appels. Vouw de randen over de boven- en onderkant van de appelvulling. Rol het deeg daarna verder op als een worst. Leg op bakpapier in een bakplaat. Bestrijk met de rest van de gesmolten boter. Zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Laat een beetje afkoelen. Snij in plakken. Bestrooi met bloedsuiker en serveer met vanille-ijs.