MAISON PRIMAGO

Apfelstrudel

Ingrediënten voor 6-8 stukken

- 9 vierkante plakjes bladerdeeg (vriezer)
- 4 goudreinetten
- 1 el citroensap
- 50 gram rozijnen
- 40 gram bruine suiker
- 1 ei
- 1 tl. kaneel
- poedersuiker
- slagroom

Bereiding:

Stap 1
Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de appels en boor het klokkenhuis eruit met een appelboor. Snijd iedere appel in kleine stukjes. Meng de appelstukjes met de rozijnen, kaneel, suiker en de citroensap

Stap 2
Ontdooi de plakjes bladerdeeg. Leg het bladerdeeg (in 3 rijtjes van 3) op bakpapier naast elkaar in een rechthoek met de naden over elkaar heen en druk de naden dicht.

Stap 3
Verdeel het mengsel in het midden van het bladerdeeg over de breedte en zorg dat de randen 2 cm vrij blijven.

Stap 4
Vouw het bladerdeeg dicht en druk de randen aan met een vork.
Maak kleine sneetjes van 3 à 4 cm aan de bovenkant. Kluts het ei los en bestrijk de apfelstrudel geheel met het ei.

Stap 5
Bak de apfelstrudel in circa 30 minuten goudbruin.

Serveer de apfelstrudel warm. Snijd de apfelstrudel in het gewenste formaat en bestrooi deze met poedersuiker met toefje slagroom.