



Gevlochten peren-apfelstrudel

met hazelnoten en poedersuiker



30-40min



2 personen

Wat helpt het beste bij een middagdip. Juist! Een kop koffie of thee met een heerlijke zelfgemaakte strudel, dit keer niet klassiek met alleen appel maar ook met malse peer - en ook nog eens verder op smaak gebracht met speculaaskruiden. Heel origineel, heel mooi en vooral heel erg lekker.

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 appel
- 50g hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 25g poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Om het nog lekkerder te maken kun je deze strudel warm serveren met wat vanilleijs en slagroom.

Allergenen

gluten (1), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 864kcal, vet 55.5g, koolhydraten 74.5g, eiwit 11.8g

1

1. Fruit snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **appel** en de **peer** doormidden, verwijder de klokhuizen en snijd het **vruchtvlees mét schil** in kleine blokjes.

2

2. Vulling voorbereiden

Hak de **hazelnoten** grof. Hussel het **fruit** en de **noten** om met de **helft van de speculaaskruiden** en een snuf zout.

3

3. Strudel vullen

Rol het **bladerdeeg met papier** uit op een bakplaat. Maak van de **vulling** een grote rechthoek in het midden van het **deeg**. Laat hierbij aan de lange zijden 7-8cm en aan de korte zijden 3-4cm vrij – deze vouwen we straks naar binnen.

4

4. Strudel vlechten

Snij met een scherp mes door de lange kanten van het **deeg** zodat er repen van ca. 1,5cm breed ontstaan. Doe dit schuin naar beneden, een beetje zoals de takken van een kerstboom. Klap de korte zijdes van het **deeg** over de **vulling** en vlecht de gesneden stroken om-en-om over het deeg, eerst links dan rechts, enzovoorts, van boven naar beneden. Duw de uiteindes iets de **strudel** in.

5

5. Strudel bakken

Bestrijk de **strudel** met een beetje water en bak 'm ca. 15min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en knapperig is. **Tip:** heb je nog een ei liggen? Je kunt die loskloppen en gebruiken om de **strudel** mee te besmeren, zo wordt ie nóg mooier.

6

6. Bestrooien en serveren

Haal de **gebakken strudel** uit de oven en laat ca. 10min afkoelen. Bestrooi met de **helft van de poedersuiker** (of meer naar smaak) en serveer.