

DINNERLY



Special: peren-chocostrudel met walnoten en speculaaskruiden



ca. 35min



2 personen

Vandaag maken we iets heel speciaals: een originele twist op de klassieke Apfelstrudel. Voor deze feestdag vul je bladerdeeg met verse peer, lekkere pure chocolade, walnoten en heerlijke speculaaskruiden. Om het nog feestelijker te maken vlecht je de strudel dicht in een mooi patroon. Bestrooi 'm met poedersuiker en serveer de strudel als dessert of bij de koffie.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 peer
- 50g walnoten¹⁵
- 1 zakje pure chocoladedrops⁶
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 rol bladerdeeg¹
- 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.

ALLERGENEN

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1030kcal, vet 68.5g, koolhydraten 82.7g, eiwit 13.8g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **peer mét schil** in kwarten, verwijder het klokhuis en snij het **vruchtvlies** in blokjes van ca. 1cm. Hak de **walnoten** grof. Meng de **peer** met de **walnoten**, **chocodruppels**, de **helft van de speculaaskruiden** en een snuf zout.



2. 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.



3. 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, ongesneden zijdes van het **deeg** over de **vulling**. Vlecht nu de stroken om-en-om over het deeg, eerst links dan rechts, enzovoorts, van boven naar beneden. Vouw de uiteindes iets de **strudel** in.



4. 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.



5. Bestrooien en serveren

Haal de **gebakken strudel** uit de oven en laat ca. 10min afkoelen. Bestrooi met de **poedersuiker** en serveer.



6. Nog feestelijker

Deze prachtige strudel kun je serveren als dessert, bij de koffie of gewoon tussendoor. Om er helemaal een feestje van te maken, kun je slagroom kloppen en een bolletje ijs bij de warme strudel serveren.