

DINNERLY



Apfelstrudel met bladerdeeg en amandel en slagroom met ahornsiroop



ca. 40min



2 personen

Twee stuks fruit per dag lukt makkelijk als ze in goudbruin, knapperig bladerdeeg geserveerd worden! Deze apfelstudel maak je met frisse appel, geurige speculaaskruiden en krokante amandel. En natuurlijk hoort daar een toefje slagroom bij. We brengen 'm op smaak met ahornsiroop voor een lekker zoete, karamelachtige smaak. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rol bladerdeeg ²
- 200ml slagroom ³
- 2 groene appels
- 25g amandelen ⁴
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 kuipje ahornsiroop

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ¹
- 1½el boter ³
- 4el suiker
- zout

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- handmixer
- middelgrote koekenpan
- bakkwast

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

KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Noten (4).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 566kcal, vet 35.9g, koolhydraten 52.4g, eiwit 7.7g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Zet het **deeg** en de **slagroom** koud. Verwijder het klokhuis uit de **appels** en snij het **vruchtvlees incl. schil** in kleine blokjes. Hak de **amandelen** grof (zie ook **stap 6**).



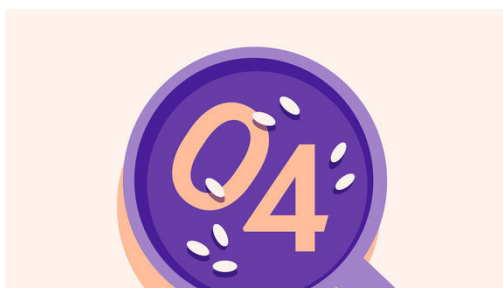
2. Appel voorbereiden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1½el boter. Bak de **appel** in ca. 3min zacht. Meng de **kruidenmix** en 3el suiker erdoor en bak nog ca. 2min, tot de suiker opgelost is. Neem de **appel** van het vuur.



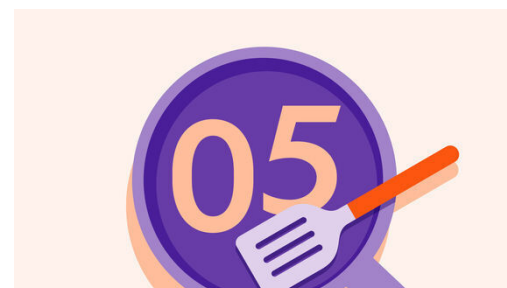
3. Deeg vullen

Rol het **deeg incl. papier** uit op een bakplaat en snij het in de lengte doormidden. Verdeel de **appel** over **1 stuk deeg**, laat daarbij een rand van ca. 2cm vrij. Klop 1 ei los met een vork en bestrijk de rand ermee. Leg het **andere stuk deeg** op de **vulling** en druk de randen met een vork aan.



4. Strudel bakken

Maak met een mes een paar sneetjes in de bovenkant van het **deeg**. Bestrijk de **strudel** met de rest van het ei en bestrooi met 1el suiker. Bak 20-25min in de oven, tot de **strudel** goudbruin is en de randen krokant zijn. Haal uit de oven en laat 5-10min afkoelen.



5. Slagroom kloppen

Meng de **helft van de slagroom** met de **ahornsiroop** en een snuf zout. Klop de **slagroom** met een handmixer stijf. De **rest van de slagroom** kun je voor een ander recept bewaren. Snij de warme **strudel** in stukken en serveer met de **slagroom**.



6. Geroosterde amandel

Om je strudel nog meer smaak te geven kun je de amandelen eerst 4-6min in de oven roosteren, tot ze mooi goudbruin zijn. Gebruik dan een bakplaat zonder bakpapier en pas op dat ze niet verbranden.