



Gevlochten appel-perenstrudel

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 sappige peer - en verder op smaak gebracht met speculaaskruiden en knapperige hazelnoten. Heel origineel, heel mooi en vooral heel erg lekker.

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 appel
- 50g hazelnoten ²
- 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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 888kcal, vet 53.6g, koolhydraten 86.8g, eiwit 13.1g

1

1. Fruit snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd de **peer** en de **appel** in vieren, verwijder de klokhuizen en snijd ze in stukjes van ca. 1cm.

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

4

4. Strudel vlechten

Begin bij de **vulling** en werk naar de rand toe: snijd het **deeg** aan de lange zijden in schuine repen van ca. 1,5cm breed, een beetje zoals de takken van een kerstboom. Klap de korte zijdes van het **deeg** over de **vulling**. Vlecht de gesneden repen van boven naar beneden, om-en-om, over het **deeg**. Vouw de uiteinden naar binnen en druk ze lichtjes aan.

5

5. Strudel bakken

Bestrijk de **strudel** met wat water en bak 'm in ca. 15min in de oven goudbruin en knapperig. **Tip:** heb je nog een ei liggen? Kluts 'm los en bestrijk de **strudel** ermee, zo wordt ie nóg mooier.

6

6. Afmaken 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.