



Apfelstrudel met amandel

en slagroom met ahornsiroop



ca. 40min



2 personen

Fruit eten is altijd een goed idee. En als dat fruit zo goudbruin verpakt wordt als in dit gerecht, zal dat geen enkel probleem zijn. Je kruidt de zachte appel met speculaaskruiden en mengt er knapperige amandelen doorheen. En als kers op die strudeltaart maken we ook nog een bijzondere slagroom, verfijnd met ahornsiroop. Wat een traktatie, zo willen we elke dag wel fruit eten.

Wat je van ons krijgt

- 1 rol bladerdeeg ¹
- 200ml slagroom ⁷
- 2 groene appels
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 kuipje ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 1½el boter ⁷
- 4el suiker
- zout

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- handmixer
- bakkwast

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1132kcal, vet 71.8g, koolhydraten 104.8g, eiwit 15.4g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Laat het **deeg** en de **slagroom** in de koelkast staan tot je ze nodig hebt. Verwijder de klokhuizen uit de **appels** en snijd de **appels incl. schil** in grove blokjes.



2. Appel voorgaren

Smelt 1½el boter in een middelgrote koekenpan. Voeg de **appel** en het **amandelschaafsel** toe en bak ca. 3min op middelhoog vuur, tot de **appel** zacht begint te worden. Roer de **speculaaskruiden** en 3el suiker erdoor en laat ca. 2min borrelen, tot de suiker opgenomen is. Haal de pan van het vuur.



3. Deeg vullen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en snijd overdwars doormidden. Verdeel het **appelmengsel** over **1 stuk deeg** en laat daarbij een rand van 2cm vrij. Klop 1 ei los met een vork en bestrijk de vrijgebleven rand daarmee. Leg het **andere stuk deeg** erop en druk de randen dicht met een vork.



4. Strudel bakken

Snijd de **bovenkant van de strudel** een paar keer in met een scherp mes. Bestrijk de **strudel** met de rest van het ei, bestrooi met 1el suiker en bak 20-25min in de oven, tot ie goudbruin is en de randen knapperig zijn. Laat de **strudel** dan 5-10min afkoelen.



5. Slagroom kloppen

Roer de **ahornsiroop** en een snufje zout door de **helft van de slagroom** (of meer naar smaak). Klop dan de **slagroom** stijf met een handmixer.



6. Afmaken en serveren

Snijd de nog warme **strudel** in stukken en serveer met de **slagroom**.