



Mascarponestrudel met pecannoten en appel-peercompote



30-40min



2 personen

Wat is er herfstiger dan een heerlijk warme, zelfgemaakte strudel? Met onze versie pak je het net even anders aan, want je serveert de appel-peercompote náást de strudel, in plaats van erin? Maar wat zit er dan in, horen we je vragen. Citroenige mascarpone natuurlijk! Je maakt er gekarameliseerde pecannoten bij voor de crunch.

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 bakje mascarpone ⁷
- 2 eieren ³
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 rol filodeeg ^{1,6}
- 1 peer
- 1 appel
- 1 zakje kaneel
- 1 zakje pecannoten ¹⁵
- 1 zakje poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- boter of olie

Kookgerei

- oven met heteluchtfunctie
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- kleine koekenpan
- keukenrasp

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

Kooktip

De voedingswaarden voor dit recept zijn berekend op 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 606kcal, vet 31.5g, koolhydraten 71.1g, eiwit 10.5g



1. Mascarpone mengen

Verwarm de oven voor op 200°C. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Roer de **mascarpone** los met **1 ei**, **1tl citroenrasp**, **1el citroensap**, de **rozijnen** en 50g suiker. Gebruik het **2e ei** voor een ander recept.



4. Fruit snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** en **peer** in blokjes.



2. Deeg voorbereiden

Stapel **5 plakken deeg** op elkaar op een stuk bakpapier. Bestrijk daarbij **elke plak** met wat olie of gesmolten boter. Besmeer de **onderste helft** van het **deeg** met de **mascarpone**, maar laat een rand van ca. 2cm vrij. Gebruik de **rest van het deeg** direct voor een ander recept of vries het in.



5. Compote maken

Doe het **fruit** in een kleine kookpan met **1el citroensap**, **1/2tl kaneel** en 1-2el (bruine) suiker. Voeg 150ml water toe en draai het vuur middelhoog. Kook al roerende in 8-10min tot een **compote**. Hak de **pecannoten** grof.



3. Deeg oprollen

Rol de **strudel** op vanaf de **mascarponekant** en knijp de **randen** zorgvuldig dicht. Rol de **strudel** voorzichtig om, zodat de naad aan de onderkant zit. Leg met het bakpapier op een bakplaat en bak in 15-20min goudbruin in de oven.



6. Noten karameliseren

Smelt 1el suiker in een kleine koekenpan tot een goudbruine karamel. Voeg de **pecannoten** toe en roer door tot de **pecannoten** met een laagje karamel omhuld zijn. Bestroef de **strudel** met **poedersuiker** en serveer met de **compote** en **pecannoten** (zie tip, links).