



Mascarponestrudel met pecannoten en appel-peercompote



30-40min



2 personen

Attentie zoetekauwen: er staat mascarponestrudel met pecannoten en appel-peercompote met rozijnen op het menu! Dit populaire gebak met het knapperige dunne deeg werd al in de 16e eeuw vaak gemaakt. Tegenwoordig wordt de strudel ook met hartige vullingen geserveerd, maar laten we eerlijk zijn - hij smaakt het best als zoete lekkernij!

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- boter of olie

Kookgerei

- oven
- 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

Dit recept is genoeg voor 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 599kcal, vet 31.4g, koolhydraten 69.1g, eiwit 10.3g



1. Mascarpone mengen

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). 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. Het **andere ei** heb je niet nodig voor dit recept.



4. Fruit snijden

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



2. Strudel voorbereiden

Stapel **5 vellen deeg** op elkaar op een stuk bakpapier. Bestrijk daarbij **elk vel** met wat olie of gesmolten boter. Besmeer de **onderste helft van het deeg** met de **mascarpone**, 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 ca. 150ml water toe en zet de pan op middelhoog vuur. Kook al roerende in 8-10min, tot er een **compote** ontstaat. Hak de **pecannoten** grof.



3. Strudel oprollen

Rol de **strudel** op vanaf de **mascarponekant** en knijp de randen goed dicht. Rol de **strudel** voorzichtig om, zodat de **naad** aan de onderkant zit. Leg de **strudel** 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 op middelhoog vuur tot een goudbruine karamel. Voeg de **pecannoten** toe en roer 3-4min door, tot de **pecannoten** mooi gekarameliseerd zijn. Bestuif de **strudel** met de **poedersuiker** en serveer met de **compote** en **pecannoten**.