



VERRUKKELIJKE APFELSTRUDEL MET VANILLES AUS

NODIG:

Half pakje filo bladerdeeg
30 gram gesmolten boter
30 gram zure room
1 grote appel
rasp van een halve citroen
1 theelepel kaneel
15 gram fijne kristalsuiker
15 gram grof gehakte hazelnoten
15 gram rozijnen

Voor de vanillesaus:

Vanillestokje
100 ml slagroom
100 gram fijne kristalsuiker
1 ei



DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Was en snijd de appel in kleine stukjes en meng met de zure room, citroenschil, kaneel, suiker, hazelnoten en de rozijnen.
3. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg er een lapje filo bladerdeeg op. Smeer het deeg in met een beetje boter en leg er weer een lap deeg op en besmeer deze ook met boter, leg er dan nog een lap deeg op en besmeer weer met boter. Schep in het midden van het deeg het appelmengsel. Bedek de vulling met een nieuwe lap deeg, smeer in met boter en leg de laatste lap deeg er op. Druk het deeg aan de randen een beetje aan zodat de vulling er niet uit kan lopen (ik vouwde het deeg ook een beetje). Bak de Apfelstrudel 20 minuten, ondertussen kun je al beginnen aan de vanillesaus.
4. Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe het vanillemerg met het stokje en de slagroom in een kleine pan en breng op langzaam aan de kook. Mix ondertussen de suiker met het ei. Schenk dan het vanille mengsel bij het eimengsel, verwijder de stokjes en roer het tot een geheel. Schenk de saus in de pan en verwarm dit tot dat het een beetje dikker wordt.
5. Als de Apfelstrudel uit de oven kan en de vanillesaus klaar is, kan je meteen al gaan smullen.



WWW.BONAPETIT.NU