

Apfelstrudel met filodeeg

6 personen

Apfelstrudel

Ingrediënten:

- 2 stevige zure appels (Goudreinetten of Jonagold)
- 50 gram rozijnen
- 1/2 dl rum
- Rasp + sap van een halve citroen
- 50 gram walnoten
- 50 gram kristalsuiker
- Merg van een halve vanille stokje
- 1 theelepel kaneel
- 6 vellen filodeeg
- Zonnebloemolie of gesmolten boter
- 1 ei, losgeklutst + een scheutje melk
- Poedersuiker, voor garnering

Mise en place:

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in gelijke blokjes van 1 cm. Wel de rozijnen in de rum. Rasp de citroenschil, pers de halve citroen en meng alles met de walnoten, de suiker, vanillezaadjes (of -extract) en kaneel. Dit mengsel kan prima enkele uren voor serveren worden gemaakt en bewaard in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg een vel filodeeg horizontaal (dus met de lange kant in de breedte) op een grote snijplank. Bestrijk het gehele vel met zonnebloemolie of gesmolten boter, ongeveer een theelepel per vel. Leg hierop weer een vel, en bestrijk weer. Herhaal totdat je vier bladen op elkaar hebt liggen.

Verspreid het appelmengsel gelijkmatig over de onderste helft van het deeg, blijf ongeveer 2 cm van de randen. Dek af met 2 vellen filo (weer tussendoor bestrijken met olie of boter!). Smeer alle randen in met het geklutste ei-melkmengsel. Rol voorzichtig tot een lange rol, druk de uiteinden toe om lekken te voorkomen en bestrijk ook de uiteindelijke rol met het ei-melkmengsel voor een mooie glans.

Leg de apfelstrudel op een ovenplaat en bak 25 tot 30 minuten op 200 graden. Serveer warm of koud, gegarneerd met beetje extra walnoten en poedersuiker. Ook lekker: met een bolletje vanille-ijs.