



FAIREBEL APPELSTRUDEL

INGREDIËNTEN (voor 4 porties)

- 250 g bloem
- 1 tl olie
- 1 tl azijn
- 1 snuifje zout
- 1 ei
- 125 ml water

VOOR DE VULLING

- 100 g Fairebel boter
- 50 g geraspte noten
- 50 g rozijnen
- 4 Fairebel appels
- 100 g suiker
- 3 el kaneel

Zeef voor het deeg de bloem op een deegplank. Voeg de olie, de azijn, het zout en het ei in het midden van de bloem toe en roer er geleidelijk lauwwater door.

Verwerk het mengsel met uw handen tot een zijdezacht deeg.

Bestrijk het deeg met olie, leg het afgedekt in een voorverwarmde kom en laat het minstens 30 minuten rijzen.

Leg een schone, grote katoenen theedoek uit op een tafel en bestuif deze met wat bloem. Leg het strudeldeeg in het midden van de tafel op het theedoek en rol het deeg uit. Trek het deeg vervolgens met je handen voorzichtig uit elkaar totdat het een flinterdun en doorschijnend rechthoek vormt.

Schil voor de vulling de Fairebel appels, verwijder het klokhuis, snijd ze in schilfers en meng ze met de noten. Was dan de rozijnen en laat de Fairebel boter smelten.

Bedek het uitgerokken strudeldeeg in het middelste deel met de Fairebel appels. Strooi er dan de suiker, kaneel en rozijnen over. Trek de randen van het deeg op en vouw over het resterende derde deel. Bestrijk het strudeldeeg met Fairebel boter en rol de strudel losjes op.

Leg de appelstrudel tot slot op een ingevette bakplaat en bak ze op 180-200°C gedurende 30 tot 40 minuten.

U kunt de appelstrudel serveren met een bolletje vanille-ijs. Verrukkelijk!

