

Ingrediënten voor 8 personen

250 g bloem zout 2 eieren 2  
eetlepels olie 75 g rozijnen 2  
eetlepels rum 1 kg appels (bijv.  
Cox Oranges) 75 g blanke  
amandelen 75 g suiker 1  
theelepel kaneel poedersuiker

**Tijd:** 30-60 min.

**Smaak:** Neutraal

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## homemade apfelstrudel

Zelfgemaakt het lekkerst

### Bereidingswijze

De bloem en een snuffje zout zeven. De eieren, de olie en 1 dl water toevoegen. Dit tot een soepel deeg kneden (zonodig nog 1 eetlepel water toevoegen als het deeg te droog is). Het deeg afgedekt in de koelkast ± 30 minuten laten rusten. De rozijnen in een kommetje doen en de rum erover schenken. De appels schillen en in kleine stukjes snijden. De amandelen grof hakken. De appels, de rozijnen met rum, de amandelen, de suiker en de kaneel door elkaar mengen en dit ± 15 minuten laten intrekken. De oven voorverwarmen op 175°C. De bakplaat invetten. Een theedoek bestuiven met bloem. Hierop het deeg uitrollen tot een zeer dunne lap (± 35 x 45 cm). Met een kwastje de bloem van het deeg vegen. De boter smelten en het deeg ermee bestrijken. Het appelmengsel over het deeg verdelen en het deeg, met behulp van de theedoek, vanaf de lange kant oprollen, de korte kanten naar binnen omslaan. De strudel met de naad naar beneden op de bakplaat leggen en bestrijken met de gesmolten boter. In het midden van de oven de strudel in ± 1 uur lichtbruin en gaar bakken. Tussentijds enkele malen bestrijken met de gesmolten boter. De strudel tot lauw laten afkoelen en bestrooien met poedersuiker