

Ingrediënten voor 4 personen

* 30 gr rozijnen * 2 theel
citroensap * 3 Jonagold appels *
50 gr ontbijtkoek * 40 gr bruine
suiker * 2 eidooiers * 8 vellen
filodeeg * 1 theel kaneelpoeder
vanilleijs

Tijd: > 1 uur
Keuken: Oostenrijks
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Apfelstrudel

Vorbereitung

Filodeeg droogt snel uit. Laat daarom het filodeeg in de verpakking of onder een vochtige theedoek ontdooien

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 200 °C. Schil de appels en snijd ze in blokjes. Snijd de ontbijtkoek in blokjes. Doe de appels samen met het citroensap in een kom. Meng in de kom de appels met de kaneelpoeder, rozijnen, bruine suiker en ontbijtkoek. Bestrijk een vel filodeeg met olie, leg hierop een nieuw vel en bestrijk deze ook met olie. Ga zo door totdat er vier vellen bovenop elkaar liggen. Verdeel de helft van het appelmengsel over de filodeeg. Laat 4 cm van de randen vrij. Smeer een uiteinde van de lange zijde in met eigeel. Rol het filodeeg voorzichtig op en druk het goed aan achter de vulling. Smeer de uiteindes aan de binnenkant met eigeel en vouw beide kanten dicht. Smeer de bovenkant van de appel strudel in met het eigeel. Doe hetzelfde met het overige filodeeg en appelmengsel. Leg de appelstrudels op de bakplaat en bak ca 25 minuten in de oven. Snij de appelstrudels in mooie stukken en serveer met vanille ijs