Apfelstrudel met vanillesaus

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Apfelstrudel

600 g appels, Granny Smith

80 g sultanarozijnen

80 g hazelnoten, gemalen

60 g suiker

1 tl kaneel, gemalen

1 citroen

De appels schillen, het klokhuis verwijderen en in 2 mm dikke schijven snijden. De citroenschil raspen en de citroen uitpersen.

De sultanarozijnen, de helft van de gemalen hazelnoten, de suiker, de kaneel, de citroenschil en naar smaak citroensap toevoegen. Alle ingrediënten goed mengen.

100 g boter

4 strudeldeegvellen, ca. 39 × 36 cm

De boter licht verwarmen tot deze smeerbaar is.

Ovenruimte tot 180 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

Een strudeldeegvel horizontaal op het aanrecht leggen en met boter bestrijken. Eén theelepel hazelnoten eroverheen strooien. Deze stap herhalen en alle strudeldeegvellen op elkaar leggen.

Het appelmengsel op de onderste helft van de stapel met strudeldeegvellen doen en zowel rechts als links 10 cm vrij laten.

De strudel oprollen en de uiteinden van de vellen naar beneden omslaan. De strudel op een met bakpapier beklede bakplaat leggen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 180 °C gedurende 35 Mins

Vanillesaus

500 ml melk

70 g suiker

1 vanillestokje

1 el zetmeel

1 ei

poedersuiker, om mee te bestrooien

Alle ingrediënten met elkaar mengen en al roerend aan de kook brengen. De saus laten koken tot deze dikvloeibaar wordt.

De saus warm met de apfelstrudel serveren.

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019