

Oostenrijk

Apfelstrudel

Appelstrudel

Voor het deeg:

250 gr. fijne bloem

½ tl. (2 gr.) zout

1 middelgroot ei

1 dl. lauwwarm water

2 el. olie

Kneed alle ingrediënten tot een deeg. Blijf zolang kneden tot het deeg van de handen en van het werkblad loslaat. Vorm er een bal van, doe het in een kom, bestrijk het met olie en dek het af met folie zodat het niet uitdroogt. Laat het een klein half uurtje rusten.

Voor de Butterbrösel:

100 gr. paneermeel

50 gr. boter

Smelt de boter in een pan. Daar doe je het paneermeel bij. Laat het goudbruin worden.

Voor de kaneelsuiker:

140 gr. fijne kristalsuiker

1 tl. kaneel

Meng de suiker met de kaneel.

Voor de vulling:

170 gr. rozijnen

1 tl. citroensap

1 kg. zure appels, geschild, klokhuis verwijderd en in schijfjes gesneden
een scheutje rum

Meng de appels met het citroensap, de rozijnen, de rum, het in boter gebakken paneermeel en de kaneelsuiker.

Neem een grote keukendoek en bestuif het met wat bloem. Daar leg je het deeg op/ Rol het met een deegroller uit tot een dunne lap. Werk van binnen naar buiten. Draai het deeg af en toe om. En nu leggen we de roller weg en gaan we verder met de handjes. Til de deeglap op en rek het met de rug van je handen voorzichtig naar alle kanten uit. Het deeg moet flinterdun zijn. Leg het terug op de doek en bestrijk het met gesmolten boter.

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Verwarm de oven voor op 190°C.

Meng de Butterbrösel met de kaneelsuiker en de rozijnen, citroensap, appels en rum. Verdeel de vulling over de lap deeg, maar laat de randen vrij. Snij dikke randen weg en rol het deeg met behulp van het doek voorzichtig maar een beetje stevig op. Leg de strudel op een met bakpapier bekleed bakblik, Bestrijk het met een beetje gesmolten boter en bak het in de voorverwarmde oven goudbruin. Dat zal ongeveer 30 minuten gaan duren.

Na het bakken bestrijk je de strudel meteen met wat gesmolten boter. Laat het een half uurtje afkoelen en bestrooi de strudel met poedersuiker.