



⌚ ± 1 uur

 12 personen



- 30 gram rozijnen;
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 1 theelepel kaneel;
- 1 theelepel vanille bourbon extract;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

- 1 kilo zoete appels;
- 8 vellen filodeeg;
- 2 casino wit sneetjes brood;
- 1 eigeel;
- 2 citroenen;
- 50 gram ongezueten roomboter;
- Broodrooster.





Recept

1. Was en schil de appels.
2. Snijd de appels in dunne plakjes.
3. Rasp de citroenen en voeg de citroenrasp toe aan de appels.
4. Pers de citroenen uit en voeg ook de sap van beide citroenen aan de appels.
5. Voeg de kaneel en basterdsuiker toe en meng dit samen.
6. Rooster het casinobrood.
7. Maal het geroosterde brood fijn in een hakmolen.
8. Smelt de ongezouten roomboter.
9. Smeer elk vel filodeeg in met de roomboter en leg de vellen op elkaar.
10. Het laatste vel filodeeg smeer je ook in met ongezouten roomboter, smeer de randen in met eigeel en bestrooi het filodeeg behalve de randen met het geroosterde brood.
11. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
12. Doe de plakjes appel op het deeg en rol het deeg strak op.
13. Verplaats de rol op een beklede bakplaat met bakpapier.
14. Smeer de rol in met eigeel en bak de appelstrudel in 35 minuten goudbruin.
15. Doe de oven uit en laat de appelstrudel daarna nog ongeveer 10 minuten in de oven aan.
16. Laat het gebak daarna nog even buiten de oven afkoelen.
17. Haal de appelstrudel dan uit de oven om nog even af te koelen.

Handige informatie

Het serveren van de afpelstrudel

Dit gebak is een onwijs lekker tussendoortje bij de koffie of thee. Doe er wat poedersuiker op om het geheel helemaal af te maken. Je kunt dit gebak ook heel goed en vrij eenvoudig omtoveren tot een waar dessert. Serveer de lekkernij met een toefje slagroom en een bolletje vanille-ijs en je hebt binnen een handomdraai een heerlijk nagerecht op tafel staan. Om het helemaal af te maken, kun je het gebak garneren met zelfgemaakte vanillesaus. Hieronder laten we zien je zelf deze saus kunt maken.

Ons recept voor vanillesaus

Benodigdheden uit onze webshop:

- 50 gram suiker;
- 1 vanillestokje.



Overige benodigdheden:

- 250 milliliter slagroom;
- 100 milliliter melk;
- 3 eidooiers;

Aan de slag!

1. Verwarm de slagroom met de vanille.
2. Klop in een kom de eidooiers los met de melk en voeg de suiker toe.
3. Schenk een klein beetje warme slagroom bij het eimengsel in.
4. Schenk alles weer in de pan en verwarm het mengsel op een laag vuur.
5. Blijf roeren tot het wat dikker wordt.

Tip! Controleer de dikte van de vanille saus met het volgende: doop de spatel in de saus en trek vervolgens een lijn over de spatel. Als er een blijvende lijn op de spatel ontstaat en de saus niet terug loopt is deze dik genoeg. De saus zal bij het afkoelen namelijk ook niet iets indikken.

Voor het serveren:

1. Bestrooi het gebak met wat poedersuiker.
2. Snijd het gebak in dikke plakken.
3. Serveer elke plak met een beetje warme vanillesaus.

Deel jouw apfelstrudel met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke apfelstrudel gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)

