

Appelstrudel

Geschreven door Erwin - 18/12/2011 16:36

Ingredienten:

1/2 kilo appels
50 gram rozijnen
2 eetlepels paneermeel
Margarine
250 gram bladerdeeg
1 eetlepel melk
2 eetlepels suiker
Kaneel
Poedersuiker

Bereidingswijze:

Schil de appels en snijd ze in kleine partjes (hiervoor kun je een keukenmachine of een grove rasp gebruiken).

Smelt een eetlepel margarine in een koekenpannetje en roer er 2 eetlepels paneermeel door totdat het goudbruin en kruimelig is.

Week de krentjes in lauw water.

Leg het deeg op een tafel en rol het uit tot een dunne, langwerpige lap.

Zorg ervoor dat het niet breekt, neem het deeg dan voorzichtig op en leg het op een schone theedoek.

Bestrooi het deeg met de stukjes appel, laat daarbij aan de bovenkant en zijkanten vrij.

Knijp de rozijnen goed uit en strooi deze erover.

Strooi het geroosterde paneermeel erover, evenals wat kaneel en 2 eetlepels suiker.

Rol de deeglap dan op met behulp van de theedoek.

Leg een vel ovenpapier op een plat ovenblad en leg de gevulde deegrol hierop, gebruik daarvoor weer de theedoek.

Je laat het deeg gewoon van de doek op de schaal rollen.

Bestrijk het deeg met wat melk zodat de strudel zal glanzen.

Verwarm de oven voor op 160 graden en bak de strudel in ongeveer 50 minuten goudbruin.

Snijd de strudel pas als deze afgekoeld is en strooi tenslotte wat poedersuiker over de porties.

=====

Apfelstrudel

Geschreven door Erwin - 26/12/2011 15:54

Ingredienten:

Voor 6 Porties.
1 pakje bladerdeeg
5 middelgrote zure appels
Sap van een halve citroen
120 gr suiker
1 zakje vanillesuiker
1 theelepels kaneelpoeder
1 eetlepel bloem
90 gr rozijnen
1 ei, losgeklopt met 3 eetlepels melk

Poedersuiker voor garnering

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220 C.

Schil de appels, snij in kwarten en daarna in dunne plakjes. Leg ze in een grote schaal en besprenkel met citroensap.

Suiker, vanillesuiker, kaneel en bloem in een kleine kom mengen. Het meelmengsel door de appels mengen. Alles goed doorroeren. Daarna de rozijnen erdoor mengen.

Het bladerdeeg uitrollen tot een grote lap. De vulling in het midden over de hele lengte verspreiden (als je teveel vulling hebt, niet alles erin doen).

De bovenste flap deeg naar voren vouwen, over het mengsel. Besmeren met ei-melk mengsel en de onderste flap deeg eroverheen vouwen. Goed aandrukken. Ook de zijkanten goed dichtmaken, gebruik het ei-melk mengsel als kleefmiddel.

De strudel omdraaien zodat de mooie kant boven ligt. De strudel op een ingevette bakplaat leggen en bestrijken met het overgebleven ei-melk mengsel. De bovenkant een paar keer inprikken met een scherp mes, zodat de hete damp weg kan.

De strudel in het midden van de oven in 20 minuten bakken. De temperatuur lager zetten naar 190 C en nog eens ongeveer 20 minuten goudbruin bakken.

Minstens 20 minuten laten afkoelen alvorens aan te snijden. Met poedersuiker bestrooien en met bijvoorbeeld slagroom of vanilleijs serveren.

=====

Wiener apfelstrudel

Geschreven door Erwin - 27/01/2012 19:09

Ingredienten:

Bestemd voor 4 personen.

200 g bloem,

20 g gist,

1 ei,

3/4 dl lauw water,

Zout,

100 g krenten en rozijnen,

3/4 kg appels,

50 g sucade,

Citroenschil,

100 g suiker,

Boter of margarine

Poedersuiker

Bereidingswijze:

De bloem in een kom doen en in het midden een kuiltje maken.

Het zout langs de buitenkant van de bloem strooien.

De gist met lauw water aanmaken en onder goed roeren in het kuiltje gieten.

Het ei loskloppen en eveneens door het deeg roeren.

Het deeg vervolgens met de hand stevig kneden tot een zeer soepele bal.

Het deeg met wat droge bloem bestrooien en toegedekt met een doek gedurende ongeveer een uur in de kom laten rijzen op een vrij warme plaats.

Dit kan gebeuren door de kom in een teiltje met warm water te zetten of in de nabijheid te zetten van

Fruitpluktuin - FruitPluktuin

Aangemaakt: 19 January, 2022, 23:53

kachel of verwarming.

Het deeg vervolgens uitrollen tot een heel dunne rechthoekige lap, die ongeveer 30 cm breed is.

Het deeg met gesmolten boter of margarine bestrijken.

Vervolgens er de goed gewassen en uitgelekte krenten en rozijnen over strooien, de sucade en de geschilde en gesnipperde appels, die met de suiker zijn vermengd.

Er wat citroenschil over raspen.

Het deeg met het vulsel vrij stevig oprollen.

De strudel op een beboterd bakblik leggen en de bovenkant van de strudel met gesmolten boter of margarine bestrijken.

Het gebak in een matig warme oven plaatsen en onder af en toe bestrijken met boter of margarine in ongeveer 3/4 uur gaar bakken.

Het gebak met poedersuiker bestrooien en in plakken gesneden al of niet met slagroom presenteren.

=====