Apfelstrudel

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
1 Kg Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
50 g Hazelnoten
1 tl (theelepels) Kaneel
50 g Rozijnen
100 g Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Ei

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Laat de **bladerdeegplakjes (1 pak)** in ongeveer 10 minuten ontdooien.

Bestrijk de randen van 9 ontdooide plakjes bladerdeeg met water.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg de bladerdeegplakjes met de randen op elkaar, zodat een vierkant ontstaat. Druk de randen stevig aan en leg het deeg op de bakplaat.

2. Apfelstrudel maken

Schil de **appels (1 kg)** en snijd deze in stukjes.

Meng de blokjes **appel** met de **suiker (100 g)**, **hazelnoten (50 g)**, **rozijnen (50 g)** en **kaneel (1 tl)** en leg dit op het deeg.

Vouw het geheel dicht door 2 tegenover elkaar liggende randen op elkaar te drukken.

Bestrijk de apfelstrudel met losgeklopt **ei**.

3. Apfelstrudel bakken

Bak de apfelstrudel in 25-30 minuten mooi bruin en gaar.

Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.