

Apfelstrudel met warme vanillesaus

Datum:	28-11-2005
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

Apfelstrudel:

- 450 gr patentbloem + bloem om het werkblad te bestuiven
- 2 kleine eieren
- 5 eetlepels plantaardige olie
- 190 ml handwarm water
- 1 kruidnagel of 1 mespunt kruidnagelpoeder
- schil van 1 citroen
- 150 gr oud witbrood
- 2 kg friszure appels
- 300 gr boter + boter om mee in te vetten
- 150 gr rozijnen
- 1 borrelglas Strohrum
- 3 theelepels kaneel
- 300 gr suiker

Warme vanillesaus:

- 3 eierdooiers
- 6 zakjes vanillesuiker
- 1,5 eetlepel maïzena
- 6 dl slagroom

Bereidingswijze:

Apfelstrudel:

Bestuif een ruim werkblad met bloem. Maak het deeg van bloem, eieren, 1 1/2 eetlepel olie en water. Het deeg is klaar wanneer het makkelijk loslaat van het werkblad. Kneed het deeg in de vorm van een afgeplatte bal, besprenkel het met 1 eetlepel olie, dek af met een verwarmde schaal en laat 45 minuten rusten. Stamp de kruidnagel in een vijzel fijn of gebruik 1 mespunt kant-en-klaar gemalen kruidnagel. Rasp de schil van de citroen. Pluk het brood in kleine stukjes en bak het al omscheppend in ca. 25 gr hete boter goudbruin. Verkruimel het brood met een vork nog wat fijner. Schil de appels. Verwijder de steelaanzetten en de klokhuizen en snijd de appels in schijfjes. Span het doek over een tafelblad en bestuif royaal met bloem.

Leg het deeg in het midden van het doek en rol het enigszins langwerpig uit. Verdeel er 1 eetlepel olie over. Steek nu de handen met de rugkant naar boven onder het deeg en rek het deeg vanuit het midden voorzichtig op tot iets over de rand van de lange zijde van de tafel. Zet het deeg vast en rek het vervolgens op dezelfde wijze op naar de tegenovergelegen tafelrand, zonder dat het daarbij scheurt. Besprenkel tijdens het spannen het deeg met de resterende olie. Ga hiermee door tot u een deeglap hebt van ca. 75 x 100 cm. Snijd de dikke deegranden weg en verdeel 150 gr

gesmolten boter over het deeg. Beleg het deeg met de appelschijfjes; houd daarbij eenderde deel aan de korte zijde vrij. Verdeel achtereenvolgens de rozijnen en het citroenrasp over de appelschijfjes. Besprenkel de vulling met de rum, verdeel er de fijngemalen kruidnagel over en bestrooi met de kaneel en de suiker. Til het doek aan de korte zijde die tot aan de rand met vulling belegd is op en houd het in een vloeiende beweging zo hoog dat de strudel zichzelf oprolt. Vouw beide uiteinden van de deegrol om en druk licht aan zodat de vulling er tijdens het bakken niet uitloopt. Bestrijk een bakblik met boter en snijd afhankelijk van het formaat van het bakblik de strudel in 2 of 3 stukken. Leg op het bakblik en verdeel er de resterende, gesmolten boter over. Bak de strudel in een voorverwarmde oven van 175 C in ca. 35 - 45 minuten gaar. Bestrooi de strudel met suiker en serveer met warme vanillesaus.

Warme vanillesaus:
Klop in een klein pannetje de ingrediënten los. Verwarm onder voortdurend kloppen de saus vervolgens au bain marie, blijven kloppen tot je een schuimige gebonden saus hebt.