

Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs

Datum:	21-01-2026
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Apfelstrudel:

- klont boter
- 7 appels
- 60 g paneermeel
- 1,5 citroen (sap)
- 1 a 1,5 theel. kaneelpoeder
- 80 g donkere rozijnen
- 60 g suiker
- 4 eetl. rum
- 2pakjes bladerdeeg

Vanillesaus:

- 70 g suiker
- 1 vanillestokje
- 100 ml melk
- 250 ml slagroom
- 4 eidooiers

Bereidingswijze:

Apfelstrudel:

Meng de rozijnen met de rum en laat dit ongeveer een half uur intrekken.

Smelt voor de vulling de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak daar het paneermeel in tot het goudbruin is. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in plakjes van zo'n halve centimeter dik. Meng de appelpartjes met de helft van het paneermeel, de kaneel, suiker en het citroensap. laat de rozijnen uitlekken en voeg toe aan het appelmengsel.

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Haal de rol bladerdeeg uit de verpakking. Snijd het deeg in een lap van 40 x 30 centimeter. Leg de deeglap op het bakpapier en strooi op een helft de rest van het gebakken paneermeel. Schep de vulling op deze helft van het bladerdeeg. Laat de randjes vrij zodat het bladerdeeg goed vast kan plakken. Vouw de andere helft over het bladerdeeg en druk alle randjes goed aan.

Klop het ei los en bestrijk de apfelstrudel op de boven en zijkanten met het ei, zodat de strudel extra mooi gaat glanzen. Zet de apfelstrudel 20 minuten in de oven tot hij mooi goudbruin is. Haal uit de oven en bestrooi met poedersuiker.

Vanillesaus:
Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe dit samen met het stokje en de slagroom in een pan en breng dit aan de kook. Meng in een kom de melk met de eidooiers en de suiker. Giet al roerend de kokende room bij het melkmengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur tot de vanillesaus dikker wordt.

Om te controleren of de saus klaar is doop je een spatel in de saus en trek je er een streep doorheen; als de vanillesaus niet meer doorloopt, is deze goed. De temperatuur moet ongeveer 82 graden zijn.

Let er op dat je de saus dus niet laat koken! Haal de pan van het vuur en giet deze door een fijne zeef om het stokje en eventuele klontjes eruit te halen. Serveer de vanillesaus (lauw)warm of afgekoeld.

Serveren:
Snijd de strudel in mooi stukken en zet rechtop op het bord. Schenk er met een kannetje een beetje vanillesaus over en maak het af met een bolletje ijs.