

Oostenrijk: appelstrudel in een creatief jasje

Nodig voor 4 pers:

- 12 velletjes filodeeg, bloedsuiker
- 2 jonagolden, 2 el rozijnen, 2 el rum
- Snuijfe kaneel, schil van 1 citroen, sap van een ½ citroen
- 2 el fijne suiker, boter
- 1 dl kandijstroop, 2 el gemengde noten
- 4 bolletjes vanille-ijs

Zo maak je het:

- Week de rozijnen minstens 12 uur in de rum
- Bestrooi de filodeeg met bloedsuiker en bak goudbruin in de oven
- Schil de appels en verwijder het klokhuis
- Snij het vruchtvlies in blokjes en stoof ze aan in boter, breng op smaak met snuijfe kaneel en voeg de suiker, de citroenrasp en het sap van de rozijnen toe
- Laat rustig sudderen tot de appeltjes beetbaar zijn, vermijd vooral dat het geheel tot een moes zou komen
- Warm de kandijstroop op en maak vloeibaar met een beetje water. Hak de nootjes grof
- Haal de pan van het vuur en voeg de noten bij de stroop
- Maak op het bord enkele strepen met de stroop, schik er een filodeegvelletje op
- Zet er een foodring op en vul met de appeltjes en druk voorzichtig aan
- Verwijder de ring en dek af met een tweede velletje filodeeg
- Schik daar een bolletje vanille-ijs, licht bestrooid met kaneel op en terug een velletje filodeeg