

APPELSTRUDEL



Ingrediënten (4 personen):

1 kopje geroosterde walnoten
15 vanillekoekjes
5 el vanillesuiker
1 kilo appels, geschild, klokhuizen verwijderd en gesnipperd
2 kl vers citroensap
10 velletjes bladerdeeg (uit het diepvriesvak)
1/3 kopje gesmolten boter
poedersuiker

Bereidingswijze:

Maal eerst en vooral de walnoten, de vanillekoekjes en 3 koffielepels vanillesuiker in de blender.

Meng in een kom de appelpartjes, de overgebleven vanillesuiker en het citroensap door elkaar.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Neem dan een velletje bladerdeeg, bestrijk dat met boter en bedek het met ongeveer 3 el walnootmengsel.

Neem vervolgens een volgend velletje bladerdeeg en doe precies hetzelfde tot er geen bladerdeeg en walnootmengsel meer over is.

Leg dan de appels op het bladerdeeg, rol het op, beboter het geheel en laat het 35 tot 40 min. bakken.

Laat een half uurtje afkoelen, besprenkel met poedersuiker en de appelstrudel is klaar.