

Deze week de Apfel- of te wel Appel Strudel !

Een heerlijk product welke je warm moet eten en het liefst met vanille saus.

De Apfelstrudel is een van oorsprong bekend product uit (zoals heel vaak) Arabië. Het is via Egypte en Syrië in Turkije terecht gekomen als een baklava en van daaruit via Hongarije naar Oostenrijk gekomen, alwaar wij het van kennen middels Apfelstrudel.



Het gekke is dat dit type gebak ook wel tussendoor of armoede gebak wordt genoemd. Maar dat is wel heel typisch daar het best wel een moeilijk product is om perfect te maken. Er zijn namelijk 2 soorten recepten en dan bedoel ik met name de verschillen in deeg.

De ene is met het ons bekende bladerdeeg (tompoucen, korstkrakelingen en zoutjes) en de tweede is een deeg van bloem, olie, water, zout en boter.

Over de vulling kunnen we kort zijn. Deze bestaat van origine uit appel blokjes, broodkruimels, kruiden, suiker en rozijnen. Maar hierop zijn natuurlijk 1001 variaties mogelijk en ook gemaakt.

Het leuke is dat je dus eigenlijk van alles kunt toevoegen aan het recept om het voor jou lekker te maken.

Belangrijk is echter het deeg!

Bij een korstdeeg is het belangrijk dat je alles klaar hebt staan. De vulling door elkaar in een kom en de oven voorverwarmd op 170 graden.

Dan haal je de (kant en klare) korst uit de koelkast en rolt deze op een gebloemde aanrecht tot een mooi, maar wel dunne rechthoekige plak.

Strijk de lange zijde in met ei en leg de vulling vanaf een cm of 2 verdeelt over de plak. Dan, niet te strak maar ook niet te los !, oprollen en op een bakplaat met bakpapier leggen (of erop rollen).

Afstrijken met ei en bakken maar gedurende de 40-60 minuten.

Let wel, te gaar zal hij niet direct worden, maar de kleur moet je wel in de gaten houden.

De andere variant is nog veel leuker om te maken en al helemaal als je deze al een keer hebt gemaakt om te showen!

Wanneer je het deegje minimaal 4 uur (liefst langer tot 24uur) geleden al hebt gemaakt haal je deze uit de koelkast en dan begint het.

Zorg dat je een grote tafel hebt die mooi glad is en voorzien van een mooie stuifbloem (tegen het plakken) ook een strak en stevig geplastificeerd kleed op de tafel is handig om te gebruiken. Maar ook deze moet worden voorzien van een stuifbloem.

Dan rol je plak zo dun mogelijk uit. Doe dit heel rustig. Naarmate de plak dunner wordt komt er meer weerstand en neem je het dunner maken over met je handen. Je gaat het deeg dunner trekken, op gevoel oprekken en zo dun maken dat je de krant erdoor kunt lezen.

Wanneer je de bijna hele tafel hebt voorzien van een dun laagje deeg, verdeel je de vulling over de plak en ga je de heel voorzichtig oprollen.

Als je er plastic onder hebt liggen kun je het makkelijker oprollen door het plastic op te tillen waardoor er een natuurlijke rol ontstaat.

Ook deze streng leg je op een bakplaat (liefst met bakpapier) en dan bak je in een voorverwarmde oven op 180 graden tussen de 40 en 60 minuten. Afhankelijk van de dikte van je Strudel.

Wanneer de Strudel in de oven zit maak je de Vanille saus. Dit kan heel uitgebreid en heel makkelijk.

Uitgebreid is met melk, eidooier, vanille en suiker waarbij je de eidooier gebruikt voor de binding, dus niet doorkoken! en de romige smaak.

Een heel simpele oplossing is om blanke vla te nemen en daar vanille of vanillesuiker aan toe te voegen. Dit hoeft je dan alleen maar warm te maken.

Als de Strudel gebakken is, en je weet nooit wanneer deze klaar is, en dat is het mooie ervan, maakt het niet uit of er nog deeg te zien is. Oftewel het lijkt dat ie niet gaar is. Maar dit hoort juist!

Mooi he !!! je kunt er zo heerlijk mee werken en het is eigenlijk altijd goed.

De recepten heb ik er deze keer niet bij gedaan en wel om de simpele reden dat bijna elk recept dat je zelf maakt eigenlijk goed is.

Er staan er ook zoveel op internet en daar kun je alle kanten mee op.

Een paar praktische tips heb ik wel.

Zorg dat je werk omgeving niet te warm is.

Zorg voordat je aan het deeg gaat dat de vulling klaar is.

De vulling niet te nat hebben of dit opvangen met een beetje maïzena of roompoeier.

Rozijnen geweld in water of in drank

De oven al voorverwarmd is

Je er lekkere koffie of chocolademelk bij hebt als je het gaat eten!

EET SMAKELIJK!!!!