



Pink Lady® Appel Strudel

Genoeg vir 8



Bestanddele:

- ♥ 450ml water
- ♥ 60ml olie
- ♥ 10ml sout
- ♥ 600g (1070ml) koekmeel
- ♥ 230g (250ml) botter, gesmelt
- ♥ 240g baie fyn broodkrummels
- ♥ 1kg (sowat 10) Pink Lady® appels
- ♥ 200g (250ml) bruinsuiker
- ♥ 15ml kaneel
- ♥ 125g rosyntjies
- ♥ 100g pakkie pekaneute, fyn gekap
- ♥ sap en skil van 2 suurlemoene
- ♥ versiersuiker vir oorsif

Metode:

1. Plaas water, olie, sout en meel in menger se bak.
2. Meng op hoë spoed tot gladde deeg.
3. Hou aan knie vir nog 10 minute tot deeg baie elasties is.
4. Plaas in skoon mengbak wat gesmeer is met olie gesmeer en maak toe met kleefplastiek.
5. Laat oornag in yskas staan.
6. Verhit oond tot 220 °C.
7. Gooi 'n skoon tafeldoek oor jou tafel sif meel daarop.
8. Rol deeg uit op doek tot sowat 5mm dik.
9. Verf met gesmelte botter.
10. Gebruik die bokant van jou hand en rek die deeg van die middel af uit na die buite tot papierdun.
11. Moenie bekommerd wees as 'n gaaitjie of twee vorm nie, dit maak nie verskil aan die eind resultaat nie.
12. Sprinkel broodkrummels oor deeg.
13. Sny appels en pere in dun skywe en meng met suiker, kaneel, rosyntjies, neute en suurlemoensap in mengbak.
14. Gooi appels op die punt van die deeg en spreid uit dat hulle sowat 60 cm lank lê.
15. Gebruik tafeldoek om te help en rol vulsel toe in deeg.
16. Seël punte van deeg wors deur deeg saam te druk.
17. Sny ekstra deeg af. Rol deeg wors in spiraal vorm.
18. Plaas spiraal op bakplaat wat goed gespuit is met kleefwerende kossproei.
19. Verf strudel met oorblywende botter.
20. Bak vir 45 minute of tot goudbruine n broos.
21. Sif versiersuiker roer en sit voor.

Wenk: Probeer neut botter vir gebak. Maak só: Plaas botter in kastrol en bring tot kookpunt. Verlaag hitte en laat prut vir 10-15 minute of tot botter bruin raak en neut smaak kry. Gooi deur moesilien doek.



Resep deur:
Herman Lensing