



## APPELSTRUDEL MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

**Aantal: 16 porties om te delen**

**Portie: 1 stuk strudel**

### INGREDIËNTEN

- 8 middelgrote appelen, geschild en in stukken
- 420 gr. bruine suiker
- 260 gr. blonde rozijnen
- 500 gr. bladerdeeg (2 vellen)
- 2 grote eieren
- 125 ml. halfvolle melk
- 170 gr. Nutella®

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Doe de appelen in een grote kom. Roer er de bruine suiker en rozijnen door en zet opzij. Rol

het bladerdeeg uit op het bakpapier. Rol het zachtjes uit met een deegrol. Doe de appelvulling in het midden van het deeg (in de lengte). Vouw het deeg in de lengte rond de vulling. Plak de randen van het deeg met je vingers en wat water aan elkaar. Plak de uiteinden van het deeg aan elkaar. Klop de eieren met de melk en bestrijk het deeg met het mengsel. Bak gedurende 35 à 40 minuten in een voorverwarmde oven of totdat het deeg goudbruin kleurt. Snij in porties van 7,5 cm breed en leg op een bord. Decoreer met de Nutella®. Dien op.