



APPELSTRUDEL MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👑👑👑 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Hoeveelheden: 16 deelbare

Porties: 1 snee appelstrudel

INGREDIËNTEN

- 8 middelgrote appels, zonder schil
- 420 gr. bruine suiker, onverpakt
- 260 gr. gouden pitloze rozijnen
- 500 gr. bladerdeeg (2 vellen)
- 2 grote eieren
- 125 ml. 2% melk
- 170 gr. Nutella®

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 200°C. Plaats bakpapier op een bakplaat. Plaats appels in een grote kom. Roer er bruine suiker en gouden rozijnen doorheen; zet het aan de kant. Plaats bladerdeeg op het bakpapier. Rol zachtjes met een deegrol. Plaats de appel in het midden van het deeg in de lengte. Vouw het deeg in de lengte rond het mengsel. Plak de randen van het deeg dicht met een beetje water op je vingers. Wrijf de deeghoeken aan elkaar. Klop ei en melk samen, en veeg over de bovenkant van het deeg. Bak in voorverwarmde oven gedurende 35 tot 40 minuten, of tot het goudbruin is. Snij in 8 cm. breedte porties en plaats op plaat, besprenkel Nutella® over de strudel en serveer.