

Pecan-appelstrudel

Ingrediënten

450 g stevige appels, geschild, in blokjes
75 g gedroogde vruchten
100 g lichtbruine suiker
1 tl kaneel
1 el ongezouten boter
6 vellen filodeeg
50 g ongezouten boter, gesmolten
poedersuiker
slagroom
Voor praline: 75 g pecannoten
40 g tafelsuiker

Bereidingswijze:

Maak praline: doe noten en suiker in koekenpan. Bak al roerend op middelhoog vuur tot suiker een hard laagje om noten vormt. Laat noten afkoelen. Maal grof. Doe appel, vruchtjes, suiker, kaneel en el boter in pan. Verwarm tot appel zacht is en sap is verdampt in ± 15 minuten. Laat appel afkoelen. Verwarm oven op op 190 °C. Leg 2 vel filodeeg op bakplaat met bakpapier en bestrijk met wat gesmolten boter. Strooi praline erover. Leg er 2 vellen op. Strooi praline erover en leg er weer 2 vellen op. Verdeel appelmengsel erop plus wat praline. Rol voorzichtig op. Leg met naad onder op bakplaat. Bestrijk met boter en bestrooi met rest praline. Bak in 25-35 minuten krokant. Laat iets afkoelen, bestuif met poedersuiker en serveer met slagroom.

BEREIDING 30 minuten (+ 25-35 minuten in oven)