



Domo Back

HEMELSE APPELSTRUDEL

Een van de vele smakelijke recepten voor uw **RIKA DOMO BACK** - veel bakplezier gewenst!



INGREDIËNTEN BEREIDING

Voor het deeg:

250 gr. meel, 1 mespuntje zout, 1 ei, 100 ml lauw water, 20 ml. olie

Voor de vulling:

50 gr. boter, 100 gr. paneermeel, 120 gr. suiker, wat kaneel, een handvol rozijnen, wat citroensap, 1 kilo in schijfjes gesneden appels (bijvoorbeeld goudrenetten), een scheut rum, vloeibare boter voor het bestrijken en poedersuiker voor het bestrooien

Knead alle ingrediënten voor het deeg, totdat het loskomt van de handen en van de tafel. Maak een bal van het deeg, bestrijk deze met olie en laat hem ongeveer 30 minuten in een schaal rusten.

Rol de deegbal vervolgens door het meel en rol hem op een met meel bestrooide doek uit tot een rechthoek, druk hem met de rug van de hand uit totdat hij flinterdun is en bestrijk hem met vloeibare boter. Verhit de boter in een pan voor de vulling, voeg hier het paneermeel aan toe en laat dit goudbruin roosteren. Meng de kaneel met de suiker.

Meng het geroosterde paneermeel, het suikermengsel, de rozijnen, het citroensap en de appels met een scheut rum.

Bestrooi het uitgerolde deeg met dit mengsel en rol het met behulp van de doek voorzichtig op. Bestrijk de strudel met boter en bak deze ongeveer 30 minuten op 180° C in uw RIKA DOMO BACK. Bedruij de strudel na het bakken met wat boter en laat deze ongeveer 30 minuten rusten.