Apfelstrudel



Ingredienser

Eplefyll:
750 g epler
1 sitron
100 g sukker
0,5 ts kardemomme
100 g lyse rosiner (sultana)
50 g mandelflarn

Mandelfyll:
50 g malte mandler
150 g brødrasp

Deig:
6 ark filodeig (se tips)
100 g smør

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Start med å lage i stand eplefyllet: Skrell eplene og del dem opp i små, små biter. Ha dem i en bolle og ha i revet skall og presset saft fra sitronen. Bland godt, så alle eplebitene blir dekket (dette holder dem fine i fargen). Bland sammen sukker og kardemomme og rør dette også inn i eplene. Deretter tilsettes lyse rosiner og mandelflarn.

Bland sammen finmalte mandler og brødrasp i en annen bolle.

Smelt smøret i en liten kjele og finn frem pensel.

Hent frem et kjøkkenhåndkle og dekk med bakepapir. Dekk også en stekeplate med bakepapir.

Så er det klart for å åpne pakken med filodeig. Ta ut 6 ark med deig. Legg det første arket med deig på bakepapiret oppå kjøkkenhåndklet. Pensle over hele deigflaten med smeltet smør og dryss deretter jevnt over med 2 store ts av mandelfyllet. Legg på det neste arket med deig og pensle med smør og dryss over nye 2 store ts med mandelfyllet. Gjenta dette med det 3., 4., og 5. arket med deig. Legg så på det siste filodeigarket. Pensle også dette med smør og strø så over det du måtte ha igjen av rester av mandelfyllet. Ha så eplefyllet i en tykk stripe langsmed den ene langsiden av deigen, ca 10 cm fra kanten. Brett så over deigen og rull det hele forsiktig sammen til en fast rull.

Legg rullen forsiktig på en bakepapirdekket stekeplate (med skjøten ned). Pensle over med smeltet smør og stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min, til kaken er gylden. Pensle over den stekte kaken med smeltet smør og sikt over godt med melis.

"Apfelstrudel" serveres tradisjonelt oppdelt i tykke skiver som legges på desserttallerken sammen med en kule vaniljeis, pisket krem og/eller vaniljesaus.

An Guadn - Guten Appetit!

Tips

Filodeig fås kjøpt i velassorterte matbutikker. Jeg har fått tak i dette hos Meny og hos Centra (i kjøledisk). En pakke er på 250 g og inneholder ca 10 plater deig. Resten av deigplatene i pakken holder seg i flere dager om du pakker dem skikkelig godt inn i igjen og oppbevarer i kjøleskapet. Du kan bruke dem til å lage nydelig "Honey filo cake with orange", se oppskrift på detsoteliv.no.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/apfelstrudel