



Open Strudel met Nutella®



Als je fan bent van het traditionele appelstrudel recept, zal je deze lekkernij zeker ook niet willen missen!

Nutella® heeft er een nieuwe draai aan gegeven met een eenvoudig en smaakvol recept. Ben je er klaar voor?

Ingrediënten

- 400g appels (Golden)
- 2 citroenen
- 100g suiker
- 60g boter
- 2 bladen filodeeg (40cmx33cm)
- 2g (1 theelepel) kaneelpoeder
- 80g Nutella®
- Poedersuiker voor de versiering





Stap 1

- Verwarm de oven voor op 170°C
- Snijd uit de bladen filodeeg 24 driehoekjes (6cmx9cm)
- Leg de driehoekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier



Stap 2

- Bedek dit alles met een nieuw vel bakpapier en leg hier een tweede bakplaat bovenop.
- Bak het in de oven gedurende ongeveer 5 minuten gaar.



Stap 3

- Was en snijd in de tussentijd de appels in kleine stukjes.
- Pers de citroenen.





Stap 4

- Laat in een pan de boter smelten.
- Voeg de appels, suiker en kaneel toe.
- Laat gedurende 5 minuten bakken.
- Giet het citroensap bij het mengsel en laat het gedurende 3 minuten op het vuur.



Stap 5

- Leg een driehoekje op een bord, en voeg een lepel van het appelmengsel toe.
- Leg een tweede driehoekje hierop, en bedek vervolgens nogmaals met een lepel van het appelmengsel.
- Voeg met behulp van een spuitzak in het midden van een derde driehoekje 8 gr Nutella® toe.
- Leg deze laatste driehoek ondersteboven op de tweede laag appelmengsel.
- Voeg nog een beetje Nutella® toe tussen de verschillende laagjes (2 gr maximaal in totaal)



Stap 6

- Versier de driehoekjes met behulp van een sjabloon met een dun laagje poedersuiker
- Serveer meteen.

