

RECEPT

Open Strudel met Nutella®

Makkelijk

30 min



INGREDIËNTEN

Voor 8 porties

400g appels (Golden)

2 citroenen

100g suiker

60g boter

2 bladen filodeeg (40cmx33cm)

2g (1 theelepel) kaneelpoeder

80g Nutella®

Poedersuiker voor de versiering



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella® per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDING

**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

**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.

**3**

Was en snijd in de tussentijd de appels in kleine stukjes.

Pers de citroenen.



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.



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)



6

Versier de driehoekjes met behulp van een sjabloon met een dun laagje poedersuiker

Serveer meteen.

