

Recept:

Apfelstrüdel of appelflap

Algemeen:

Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.

Type barbecue:

Briketten, Gas, Electrisch (Dit product kan ook in de oven bereid worden)

Aansteken Starter / Barbecue

ca. 30 minuten

Vorbereiding product

20-25 minuten

Bereiding

Indirect op briketten of direct op electrisch of gas op de laagste stand.

Bereidingstijd op de barbecue

20 - 25 minuten



Bereiding:

Leg het bladerdeeg op tijd uit de vriezer zodat dit vast kan ontdooien.

Schil de appel (Jonagold is altijd goed andere appelsoorten kunnen naar eigen inzicht gebruikt worden) verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes. Spoel de rozijnen in een vergiet en droog ze in een theedoek of met keukenpapier.

Meng de appel, rozijnen, een lepel (of twee) abrikozenjam, en naar smaak suiker en kaneel goed door elkaar.

Haal het papiertje van het bladerdeeg en leg op het bladerdeeg een paar lepels vulling zodanig dat de Apfelstrüdel nog ruim dichtgevouwen kan worden. Vouw de strüdel dicht en druk de randen aan met een vork. Maak aan de bovenkant 4 sneetjes zodat tijdens het bakken de warmte kan ontsnappen.

Bestrijk de bovenkant van de Apfelstrüdel met eigeel, hierdoor ontstaat tijdens het bakken een mooie bruine, glanzende bovenkant.

Een kleine Apfelstrüdel kan in ca. 20-25 minuten indirect op het rooster van de barbecue gebakken worden, een grote Apfelstrüdel (groot bladerdeeg is voor 6 - 8 personen) moet op een pizzaplaat gebakken worden zodat hij niet door het rooster zakt.

Garneer de Apfelstrüdel met poedersuiker en serveer hem met slagroom of roomijs. Eet smakelijk!

- Tip: Om er een appelflap van te maken vouwt u de punten diagonaal naar elkaar toe.