



DESSERT

Apfelstrudel

Kock: **Hana Chatila** Tid: **80 min** Portioner: **8**

Härlig och fräsigt smördeg med ljuvlig äppelfyllning, JA TACK! Detta Österrikiska bakverk daterat ända bak till 1696 är verkligen så god. Detta är min version på den. Hoppas den smakar!



INGREDIENSER

Deg

300 gram mjöl
150 gram vatten
50 gram olja
2 gram salt

Fyllning

100 gram valfri nöt (jag använde valnöt)
110 gram råsocker
1,5 dl lättvispad grädde
ca 7 äpplen
1-2 tsk kanel
100 g smör (till pensling)



GÖR SÅ HÄR

- 1** DegenBlanda allt till en smidig deg. Plasta in och låt vila i kylan i ca 60 min.
- 2** FyllningHacka nötterna, vispa grädden, skiva äpplena och blanda samman allt.
- 3** MonteringNär degen vilat i 60 min så kavla/dra ut degen tunt. Man ska nästan kunna se igenom degen. Pensla degen rikligt med smör och lägg fyllningen på kanten och rulla ihop. Det kommer se lite ut som en kebabrulle men lovar att den blir god! Pensla på med mer smör och grädda i mitten av ugnen på 175 grader i ca 30 min tills den fått gyllene färg.