

Apfelstrudel



3-4 personer

150 g hvedemel

1 æg

1 spsk olie

½ spsk citronsaft

1 lille nip salt

½-1 dl lunkent vand

50 g rasp

50 g smør

750 g æbler, fx Cox orange, Belle de Boscop eller Discovery

50 g rosiner

25 g mandelsplitter

25 g hakkede hasselnødder

75 g brun farin

½ dl rom eller calvados

Kanel

Flormelis

Fløde, til flødeskum

Kom melet i en skål og lav en fordybning i midten. Kom æg, olie, salt og citronsaft i fordybningen og ælt det sammen med melet. Tilsæt så meget af det lunkne vand så dejen bliver til at arbejde med og ælt den så rigtig godt igennem. Dette er vigtigt for at dejen kan opnå den smidighed der skal til ved udrulningen, så hvis man ikke gider selv, må man overlade opgaven til røremaskinen med dejkrog. Dejen kommes i en melet skål og pensles med lidt olie på overfladen, så den ikke tørrer ud. Dæk skålen med køkkenfilm og dejen skal nu hvile i mindst en times tid.

Skræl og udkern æblerne og skær dem i tynde både. Marinér rosinerne i rom eller calvados. Brun raspen med halvdelen af smørret.

Når dejen er klar breder man et stykke klæde udover sit arbejdsbord - det kan fx være en dug, et meget stort viskestykke eller lignende, det skal bare være glat. Herpå placeres dejen efter at man har drysset med mel. Dejen rulles nu relativt tyndt ud, tildækkes med et fugtigt viskestykke og hviler i et kvarters tid. Og så kommer det sjove, - nu skal dejen trækkes ganske tyndt ud. Kom mel på hænderne og stik dem ind under dejen og træk så forsigtigt udefter. Dette gøres på alle ledder og kanter så man får en ganske tynd, stor, firkantet dejflade ud af det.

Skulle der opstå småhuller rundt omkring gør det ikke så meget. Helt ude ved kanten vil dejen være lidt tykkere, og dette skærer man væk. Hele denne operation er ikke så svær som den måske lyder. Så pensles dejen med resten af smørret som er smeltet. Fordel så rasp, æbler, rosiner, nødder samt farin over dejen og drys lidt med kanel. Rul dejen fast sammen som en roulade, - man styrer processen ved hjælp af det klæde den ligger på. Strudlen placeres på en bageplade eventuelt i form af et "U" hvis den ikke kan ligge der på langs. Der pensles med lidt smør og drysses med lidt sukker, og den bages ved 180° i 30-40 minutter. Serveres varm eller lunken drysset med lidt flormelis. Server med iskoldt flødeskum til.

Kilde: Inspireret af Price inviterer på DR1, James Prices opskrift
13.03.2014