

# Apfelstrudel in een glas

recept Vegetarisch




---

Van SONJA VAN DE RHOER

Kaneelpoeder, muntblaadjes, poedersuiker... Nee, dit is geen recept voor een echte Oostenrijkse appelstrudel, maar een gemakkelijker te maken variatie die wel heel erg lekker smaakt. Ik bereidde deze strudel bij Judith en Lotte Mathà van de Griesserhof in Süd-Tirol. De 900 jaar oude boerderij Griessenhof staat in het plaatsje Nals of Nalles op z'n Italiaans, op zo'n 20 kilometer van Merano. Nals staat bekend als het rozen- en appeldorp aan de wijnstraat. Rozentuinen, appelboom- en wijngaarden zo ver als het oog reikt.

Dit appelrecept is geïnspireerd op een recept van Norbert Niederkofler, een bekende Italiaanse sterrenchef.

Strooi de suiker gelijkmatig in een pan met dikke bodem en verhit dit al roerende. Voeg zodra de suiker verkleurt de appelblokjes met citroensap, kardemom en kaneel toe en roer tot de appelblokjes lichtbruin zijn. Laat ze vervolgens afkoelen en meng met de sultanarozijnen.

Zorg dat alle ingrediënten voor het zandtaartdeeg op kamertemperatuur zijn.

Kneed boter, poedersuiker met citroenrasp en vanillesuiker tot er geen stukjes boter meer te zien zijn. Voeg vervolgens het ei en de room toe, voeg bloem, bakpoeder en zout toe en kneed tot een deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het een uur rusten in de koelkast.

Rol vervolgens het deeg dun uit tussen bakpapier, snijd er blaadjes, sterren of andere koekjes van, leg die op een bakplaat en bak ze circa 15 minuten op 160- 180 graden Celsius tot ze lichtbruin zijn.

Verwarm voor de crème het ei en de eidooiers met suiker au bain marie en laat afkoelen. Roer er naar smaak advocaat door. Klop de slagroom met een beetje kaneel lobbige en meng dit voorzichtig door de crème. Dek de schaal af en laat de crème opstijven in de koelkast.

Aan tafel? Vul vier glazen laag voor laag met crème en gekarameliseerde appelblokjes en versier met de zandkoekjes, poedersuiker en munt-

blaadjes.

Ingrediënten voor 4 personen

30 g suiker

200 g appelblokjes

citroensap

snufje kaneel

snufje kardemom

10 g sultanarozijnen

Voor het zandtaartdeeg:

120 g boter

100 g poedersuiker

geraspte citroenschil

1 pakje vanillesuiker

1 ei

2 el melk of room

300 g bloem

1/2 pakje bakpoeder

snufje zout

2 el melk of room, Voor de crème:

2 eidooiers

2 eieren

20 g suiker

2-3 el advocaat

1 1/2 dl slagroom

---