



## Cranberry Appelstrudel

### Ingrediënten:

Voor het deeg:	250 gram bloem 2 eetlepels plantaardige olie 1 mespunt zout 30 gram heel ei 0,125 liter water
Voor de vulling:	2 kilogram appels citroensap 50 gram "Soft & Moist Cranberries" 75 gram suiker 100 gram crème fraîche 50 gram gehakte walnoten
Voor de garnering:	poedersuiker

### Werkwijze:

- Kneed de bloem, 1,5 eetlepel olie, het zout en het ei tot een deeg. Voeg het water geleidelijk toe. Verdeel het deeg evt. in drie porties en bestrijk ze met het restant van de olie.
- Laat het deeg ten minste 30 minuten rijzen.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen, maak er stukjes van en schep het citroensap erdoor om verkleuren te voorkomen.
- Meng de appels, cranberry's, walnoten en suiker.
- Laat de crème fraîche in de magnetron op 600 W in circa 1 minuut vloeibaar worden.
- Rol het deeg uit, bestrijk het dun met crème fraîche en leg het fruitmengsel op het deeg.
- Rol het deeg op, sla de zijranden om en leg het met de naad naar beneden op een bakplaat.
- Bestrijk de strudels met vloeibare boter.
- Bak in de oven (220-200°C) gedurende 30-35 minuten.
- Bestrooi ze met poedersuiker.

**Tip:** in plaats van "Soft & Moist cranberries" kunt u ook "BerryFusions" Fruits Cherry" gebruiken.

