



Amandelstrudel

1 stuk



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
mixer met deeghaken
deegroller
deegroller

Voor het strudel deeg:

250 g Kristalbloem (Koopmans)
1 zakje Dr. Oetker Gist
2 tl Dr. Oetker Citroen Aroma
2 tl Dr. Oetker Rum Aroma
zout
40 g poedersuiker
40 g boter (op
kamertemperatuur)
125 ml melk (lauw)
1 ei

Voor de vulling:

80 g boter (zachte)
100 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
citroenrasp van 1 citroen
3 eieren
5 tl rum
50 g gewelde rozijnen
200 g Dr. Oetker
Garneeramandelen (gehakt)
100 g paneermeel
125 g zure room

Om te bestrooien:

poedersuiker

1 Het strudel deeg:

Zeef de bloem boven een beslagkom. Meng de gist door de bloem. Voeg de overige ingrediënten voor het strudeldeeg toe op volgorde van de ingrediëntenlijst. Kneed het met een mixer met deeghaken tot een soepel deeg. Dek het strudel deeg af met plasticfolie of een theedoek en laat het 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 150 °C

Baktijd: ongeveer 35 Minuten

2 De vulling:

Klop voor de vulling boter met poedersuiker, vanillesuiker, geraspte citroenschil, eieren en rum schuimig. Roer de overige ingrediënten er, op volgorde van de ingrediëntenlijst, goed door.

3 Strudel maken:

Vorm van het deeg een rol. Rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van ca. 1 cm dik. Verdeel de vulling over het deeg en zorg ervoor dat 2 cm van de rand vrij blijft. Vouw de randen naar binnen. Rol het deeg op tot een strudel. Leg de strudel op een ingevette bakplaat. Laat de strudel 20 minuten bij kamertemperatuur rijzen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



④ Strudel bakken:

Verwarm de oven voor. Plaats de bakplaat in de onderste helft van de oven en bak de strudel in 35 minuten gaar en bruin. Bestrooi de nog warme strudel met poedersuiker.

Tips van de Consumentenservice

- Wil je het liever eenvoudiger? Gebruik dan kant-en-klaar diepvries bladerdeeg. Bijvoorbeeld van Koopmans.

