



# Toffifee Apfelstrudel

Het komt op de vulling aan! Met de heerlijke Toffifee in de Apfelstrudel geef je deze populaire klassieker een heel speciaal tintje. Dit recept laat de harten van jouw gezin, familieleden en vrienden harder kloppen!

## Benodigdheden:

Voor 2 porties

- 400g appels
- 15 Toffifee
- Sap van ½ citroen
- 25g rozijnen
- 20g bruine suiker
- 120g boter
- 6 vellen filo / Apfelstrudeldeeg
- 30g gemalen hazelnoten
- Poedersuiker om te bestuiven
- Eventueel vanillesaus voor het serveren.

## Instructies:

1. Was de appels en schil ze. Snijd ze in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de kwarten in schijfjes van ca. 1 cm dik. Hak de Toffifee in kleine stukjes. Meng de dunne appelschijfjes, het citroensap, de rozijnen, de bruine suiker en de Toffifee in een kom.
2. Smelt de boter in een steelpannetje. Leg 2 vellen filo / Apfelstrudeldeeg naast elkaar op een theedoek en bestrijk ze beide met de gesmolten boter. Bedek deze vellen met 2 nieuwe filo / Apfelstrudeldeeg vellen. Bestrijk ook deze met de gesmolten boter en leg hierop weer 2 nieuwe vellen.
3. Verdeel de gemalen hazelnoten over het onderste deel van de bladerdeeg bladeren. Doe de appelvulling die we in stap 1 hebben gemaakt op het onderste deel van het deeg. Vouw de vellen zijdelings over de vulling en rol vanaf de bovenkant op. Leg de Apfelstrudel met de vouwlijn naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk ze met boter en bak in een voorverwarmde oven op 200°C (boven-/onderwarmte) goudbruin.
4. Haal de Toffifee Apfelstrudel uit de oven en bestrooi ze met poedersuiker. Serveer eventueel het overgebleven appelmengsel op het bord, vanillesaus past goed bij dit lekkere recept!