



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

18. april 2013

## Dessert

### Æblestrudel med lakridsfløde (opskrift til 4 personer).



#### Ingredienser:

4 æbler, 2 spsk smør, 2 tsk kanel, 2 spsk brun farin, 50 g mandler, 50 g rosiner, 4 plader optøet filodej, 50-75 g smør til pensling, 2½ dl piskefløde, 2 tsk lakridspulver.

Skræl æblerne og skær dem i små tern. Smelt smørret på en pande og steg æblerne til de er møre sammen med kanel og brun farin. Hak mandlerne og vend dem i æblerne sammen med rosiner.

Smelt smørret ved svag varme. Tænd ovnen på 200 grader. Læg en plade filodej på en bageplade med bagepapir. Pensl med smeltet smør og læg en plade filodej oven på. Pensl med smør og gentag med de resterende plader filodej.

Fordel æblefyldet på midten af dejen ca. 4 cm fra kanten og ca 4 cm inde på dejfladen i hver ende. Fold enderne ind og rul filodejen om æblefyldet, som til en roulade. Pensl filodejen med resten af smørret. Bag i ca. 20 minutter.

Pisk fløden til en let skum. Vend lakridspulver i fløden. Skær æblestrudlen i passende skiver og server lakridsfløde til den lune æblestrudel.