

Zoete strudelzakjes met appel, CAMBOZOLA en cashew-cranberrymix



Ingrediënten voor 4 personen

200 g CAMBOZOLA Classic	65 g boter
125 g cashew-cranberrymix	3 el citroensap
8 verse strudeldeegvellen	3 el vloeibare honing
2 appels	1 msp. gemalen kaneel
4 eidooiers (maat M)	Bakpapier
1 tl slagroom	

Bereiding:

1. Haal het strudeldeeg uit het vriesvak. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes. Verwarm 15 g boter in een pan. Bak de appelblokjes daarin aan. Voeg 2 el citroensap, 2 el honing, de kaneel en cashew-cranberrymix toe. Houd van deze laatste wat achter. Laat ca. 5 minuten stoven. Laat afkoelen. Snij 100 g CAMBOZOLA in blokjes en roer dit door het mengsel.
2. Laat 50 g boter smelten. Neem 8 deegvellen en verwijder het papier daartussen. Bestrijk 4 deegvellen met wat vloeibare boter. Leg er 4 deegvellen op en bestrijk deze met de resterende vloeibare boter. Leg het mengsel van de appels, CAMBOZOLA en cashew-cranberrymix er in het midden op, maak er zakjes van en druk het geheel goed vast. Plaats de zakjes op een bakplaat (met bakpapier). Kluts 1 eidooier en de room door elkaar. Bestrijk de zakjes hiermee. Laat ze in een voorverwarmde oven (elektrisch: 175 °C/ hete lucht: 150 °C) 12-15 minuten goudbruin bakken.
3. Pureer 3 eidooiers, 1 el citroensap en 1 el honing in een kom met de staafmixer. Klop de massa boven een warm waterbad 5 minuten tot schuim. Verhit 1 el honing in een anti-aanbakpan. Voeg de resterende cashew-cranberrymix toe en laat onder roeren karamelliseren. Snij 100 g CAMBOZOLA in blokjes. Neem de strudelzakjes uit de oven. Garneer met het schuim op borden. Bestrooi met de gekaramelliseerde cashew-cranberrymix en CAMBOZOLA-blokjes.

Bereidingstijd: ca. 50 minuten

Voedingswaarde per portie: 3070 KJ/730 kcal, E 24 g, V 40 g, KH 67 g

