

# Hufeisenstrudel mit Eierlikör-Apfel-Heidelbeerfüllung

## Zutaten

für den Teig:

250 g Mehl  
1 TL Salz  
1 EL Sonnenblumenöl  
150 ml lauwarmes Wasser

für die Füllung:

500 g TK-Heidelbeeren  
400 g Äpfel  
1 Pkg Zitronenschalen  
1 Pkg Orangenschalen  
100 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
100 g gemahlene Mandeln  
1 TL Zucker  
1 Becher Sahne  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 EL Zimt



## Zubereitung

Heidelbeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Mehl, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne schmelzen und Semmelbrösel und Mandeln darin goldgelb rösten.

Die Äpfel schälen und fein würfeln. Zucker, Orangen- und Zitronenschale sowie Heidelbeeren und Zimt dazu geben und gut durchmischen. Überschüssige Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen und auffangen. Die Brösel/Mandelmischung unterheben.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Füllung darauf verteilen. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf der Füllung verteilen und den Strudel aufrollen. Den Strudel hufeisenförmig in eine ofenfeste Form legen und mit einem Becher Sahne übergießen. Anschließend mit 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und zum Schluss mit 100 ml der aufgefundenen Flüssigkeit übergießen, so dass sich ein Streifenmuster ergibt.

Bei 180 Grad 30 Min. backen (Umluft)

[Link zum Rezept: Hufeisenstrudel mit Eierlikör-Apfel-Heidelbeerfüllung](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de