

Apfelstrudel mit Eierlikör

Zutaten

Apfelstrudel-Teig:

- 215 g glattes Mehl
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Ei
- 8 cl warmes Wasser
- 1 Prise Salz

Apfelstrudel-Fülle:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel, geschält und gehobelt, mit etwas Zitronensaft beträufeln
- 2 Esslöffel Butter
- 80 g Semmelbrösel (darin geröstet)
- 80 g Rohrzucker (vermischt mit) gemahlenem Zimt
- 80 g zerlassene Butter
- 1 Handvoll grob geriebene Walnüsse
- 1 Handvoll Rosinen

Apfelstrudel-Soße:

- 500 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Becher Sahne
- 2 Becher Creme fraiche
- etwas Vanillemark
- 1 EL Zucker

Zubereitung

Apfelstrudel-Teig:

Alle Zutaten verkneten, mit Öl bestreichen, warmen Topf darüber stülpen und mindestens 1/2 h rasten lassen. Dann auf einem bemehlten Tischtuch dünn auswalken, über den Handrücken dehnen und ziehen, bis er möglichst dünn ist. Der Rand wird am Schluss weggeschnitten.

Der gezogene Teig wird mit der braunen Butter bestrichen, über einen etwa handbreiten Streifen werden die Brösel verteilt, darüber dann die Äpfel, dann der Zucker und schließlich die Rosinen und Nüsse gelegt.

Sodann wird der schmälere Teil darübergeschlagen - nachdem der Rand weggeschnitten wurde - und schließlich der Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gerollt. Die Oberseite des Strudels wird mit zerlassener Butter bestrichen. Backzeit ca. 35 min. bei 175-180°.

Apfelstrudel-Soße:



[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Eierlikör](#)

Apfelstrudel mit Eierlikör

Sahne mit dem Zucker leicht anschlagen. Creme fraiche mit dem Vanillemark und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. alle unter sie angeschlagenen Sahne heben. Apfelstrudel in Stücke schneiden. Die Soße auf einen Teller verteilen und den Apfelstrudel darauf setzen.

Guten Appetit.

Leser-Tipp

Ich schneide den Apfelstrudel ein, bevor ich ihn backe.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Eierlikör](#)

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