

Apfelstrudelnester mit Verpoortencreme und Zimtbaiser

Zutaten

Für 12 Portionen Apfelstrudel-Rezept mit Eierlikör:

2 Eier (Größe M)
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Creme fraiche
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
1 Pck. Filo-/Strudel-/Yufkateig
(ist alles das Gleiche, zu bekommen im
Supermarkt oder in türkischen Geschäften)
2 Äpfel (Boskoop oder Elstar)
Saft einer Zitrone
Butter zum Einfetten

Für das Zimtbaiser (am besten am Vortag vorbereiten):

1 Eiweiß
1 Prise Salz
50 g Zucker
½ Teelöffel Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Blätter des Filoteig aufeinanderlegen und in Quadrate (ca. 11x11 cm) schneiden. Jeweils zwei dieser Quadrate in die Mulden eines Muffinblechs setzen und zwei weitere um 45 ° verdreht darauf. Die Eier mit einem Mixer verquirlen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Prise Salz, das Mark der Vanilleschote, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Creme fraiche unterheben und in die Teignester füllen. Die Äpfel vierteln und in dünne Spalten schneiden. Diese mit Zitronensaft beträufeln um zu verhindern, dass die Äpfel braun werden. Die gefüllten Nester mit den Apfelspalten belegen und für 25-30 Minuten backen und lauwarm servieren.

Für das Zimtbaiser das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen und solangeiterrühren bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Den Zimt unterheben und mit einem Spritzbeutel Häubchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Häubchen bei 100 °C für ca. 1,5 Stunden im Ofen trocknen lassen. Den Ofen ausschalten und das Baiser darin abkühlen lassen und zu den Apfelstrudel-Nestern servieren.

Leser-Tipp

Dazu passt ein Verpoorten-Macchiato!



[Link zum Rezept: Apfelstrudelnester mit Verpoortencreme und Zimtbaiser](#)

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