

Mini-Apfelstrudel mit Eierlikör: Apfel-Quark-Strudel mit Verpoorten Original

Zutaten

Für 16 Mini-Apfelstrudel:

16 Scheiben TK-Blätterteig
8 Äpfel, ca. 800 g (am besten säuerliche wie Boskop)
4 EL Zucker-Zimt-Mischung
175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eier
50 g Vanillepuddingpulver
350 g Magerquark
4 EL Zucker
1 Pck Vanillinzucker

Zum Einstreichen:

1 Eigelb
2 EL Sahne
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln und in Spalten oder Scheiben schneiden. In einem Topf mit der Zucker-Zimt-Mischung bei kleiner Hitze andünsten, bis sie etwas weich sind, aber noch Biss haben. Den Blätterteig antauen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Vanillepuddingpulver mit Eiern, Quark, Zucker, Vanillinzucker und VERPOORTEN ORIGINAL verrühren.

Jede Blätterteigscheibe ein wenig ausrollen. So wird die Fläche für die Füllung größer und der Teig wird nachher nicht so extrem blättrig.

Eine Blätterteigplatte bereitlegen, je 1 EL Quarkmasse links und rechts auf der Platte verteilen und dabei ausreichend Platz zum Rand freilassen. Anschließend den Quark mit einer Reihe gedünsteten Äpfeln belegen. Den Blätterteig rund um die Füllungen dünn mit Wasser bestreichen. Eine zweite Blätterteigplatte darauflegen und an den Rändern und zwischen den Füllungen vorsichtig festdrücken.

Die gefüllten Platten nun in der Mitte durchschneiden, sodass zwei Strudel entstehen. Beide Strudel mit einer Gabel am Rand rundherum gut festdrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Taschen gleichmäßig damit bestreichen. Jede Tasche je 3 mal schräg einschneiden und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten goldbraun backen.

Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Leser-Tipp

Zu den Strudeln passt besonders gut heiße Vanillesoße, ein Klecks Schlagsahne und/oder etwas Vanilleeis!

[Link zum Rezept: Mini-Apfelstrudel mit Eierlikör: Apfel-Quark-Strudel mit Verpoorten Original](#)