

Apfelstrudel-Bonbons mit frischen Datteln und Sanddorn-Anis-Eierlikör-Sauce

Zutaten

für die Apfelstrudel-Bonbons:

300 g Mehl

Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

1 Prise Salz

150 ml Milch (fettarm)

1 Ei

2 El neutrales Pflanzenöl

550 g Boskop-Äpfel

50 g Walnußhälften

100 g Maronen, vorgekocht und leicht gesüßt (Fertigprodukt)

100 g frische Datteln (sog. Golddatteln)

Zitronensaft

4-5 El feiner Zucker (Zuckermenge ist abhängig vom Säuregrad der Äpfel)

5-6 El Milch

5-6 El VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Sanddorn-Anis-Eierlikör-Sauce:

150 ml Bio Sanddornsafte mit Fruchtmarm, naturrüb

50 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ TI Anis, gemahlen

100-160 g feiner Zucker (Zuckermenge ist abhängig vom Säuregrad des Sanddornsafte)

15 g Speisestärke

Zusätzlich:

Puderzucker

Frisehe Datteln



Zubereitung

Mehl, Salz, 150 ml lauwarne Milch, Ei und Öl rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Boskop-Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in kleinere Stücke schneiden. Diese in eine Schüssel geben und Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln. Datteln waschen, trockentupfen und den Kern entfernen. Walnüsse, Datteln und Maronen in kleinere Stücke schneiden. Zu den Apfelstücken geben, mit Zucker bestreuen und alles gut vermischen. Etwas ziehen lassen.

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen. Mit einem Pinsel etwas von der Milch-Mischung vorsichtig auf die Teigstücke streichen. Die Apfel-Dattel-Maronen-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Teig aufrollen und die Enden gegeneinander

[Link zum Rezept: Apfelstrudel-Bonbons mit frischen Datteln und Sanddorn-Anis-Eierlikör-Sauce](#)

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

Apfelstrudel-Bonbons mit frischen Datteln und Sanddorn-Anis-Eierlikör-Sauce

verdrehen. Die Oberseite der Strudelbonbons mit der Milch-Eierlikör-Mischung bestreichen. Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 180 Grad Celsius ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Sanddornsaft, Sahne, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben. Erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Etwas von der Sauce abnehmen. Darin die Speisestärke auflösen. Wieder zu der Sauce geben und einmal kurz aufkochen lassen. Den Anis hinzufügen und gut umrühren.

Apfelstrudel-Bonbons auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit etwas Sauce beträufeln. Sanddorn-Anis-Eierlikör-Sauce auf den Tellern verteilen. Mit frischen Datteln garnieren.

Leser-Tipp

Für die Apfelstrudel-Bonbons habe ich u.a. frische gelbe Datteln, auch Golddatteln genannt, verwendet. Frische Datteln sind sehr nährstoffreich und schmecken angenehm honigartig. Sanddornsaft ist super gesund, denn er besteht aus den kleinen fleischigen orangeroten Power-Beeren, die viel Vitamin C liefern. Zu den Apfelstrudel-Bonbons schmeckt die Sanddorn-Anis-Eierlikör-Sauce ausgezeichnet: leicht säuerlich mit einer frischen Note. Der dezente süßliche Anis-Geschmack gibt der Sauce zusätzlich einen besonderen Kick. Wer mag, kann die warmen Strudel mit einem kühlen Vanille-Eis ergänzen.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel-Bonbons mit frischen Datteln und Sanddorn-Anis-Eierlikör-Sauce](#)