

Apfel-Cranberry-Röllchen mit Eierlikör-Kokos-Dipp

Zutaten

für 10 Apfel-Cranberry-Röllchen:

1 Pkg (10 Stück) Strudelteigblätter (Kühltheke)
500 g Äpfel (geschält gewogen)
100 g Cranberries (getrocknet)
50 g Kokosraspel
1 Pkg Vanillezucker
2 Ei Zucker
Saft und Schale von 1 (Bio-)Zitrone
100 ml VERPOORTEN Original Eierlikör
1 Ei geschmolzene Butter



für den Kokos-Eierlikör-Dipp:

200 ml Kokosahne
100 ml VERPOORTEN Original Eierlikör
50 ml Kokoslikör

Zubereitung

Die Äpfel schälen und fein würfeln, mit Zitronensaft und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen; Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und ca. 1/2 Stunde marinieren, dann Cranberries und Kokosraspel untermischen. Diese Füllung auf die einzelnen Strudelteigblätter verteilen, erst seitlich etwas einschlagen, dann aufrollen (Vorsicht, der Teig ist wirklich sehr dünn und empfindlich). Die Apfel-Cranberry-Röllchen auf ein Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 175° backen, Backzeit: 20-25 Minuten.

Für den Dipp: Kokosahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Kokoslikör miteinander verrühren. Die Apfel-Cranberry-Röllchen zusammen mit dem Dipp anrichten.

Leser-Tipp

Besonders lecker schmeckt´s wenn die Apfelkuchen-Röllchen noch lauwarm und der Kokos-Eierlikör-Dipp richtig gut gekühlt ist oder zusammen mit einer Kugel Vanilleeis.

[Link zum Rezept: Apfel-Cranberry-Röllchen mit Eierlikör-Kokos-Dipp](#)

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