

# Apfelstrudel auf Eierlikörschaum

## Zutaten

250 g Mehl  
1 Ei  
1 El Pflanzenöl  
1 Prise Salz  
bis 1/8 l lauwarmes Wasser  
200 ml Milch  
Puderzucker zum bestreuen

1,5 kg Boskop-Äpfel  
150 g Zucker  
50 g Sultaninen  
2 El Rum  
Zimt nach Geschmack  
20 g Butterflocken

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
40 g Zucker  
2 Eigelbe, je ca. 20 g.

## Zubereitung

Mehl, Ei, Öl, Salz und Flüssigkeit zu einem zähen Teig verkneten. Teig mit einem Tuch abdecken und ca. eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Mit Zucker und Zimt bestreuen und durchmischen. Sultaninen in eine Tasse geben und mit den Rum begießen.

Nun den Teig halbieren, auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, anschließend auf ein leicht bemehltes Tuch geben und vorsichtig ausziehen. Jeweils die Hälfte der Äpfel darauf verteilen, ebenso die Sultaninen und die Butterflocken. Teig auf allen vier Seiten ca. 1-2 cm einschlagen und mit dem Tuch aufrollen. Beide Strudel auf ein gebuttertes Backblech geben. Bei 180 Grad Heißluft ca. 1 Stunde backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit die Strudel mit der Milch begießen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel im Wasserbad schaumig schlagen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und weiterschlagen bis die Masse aufpufft. Schaummasse etwas abkühlen lassen. Nach Ende der Backzeit den Apfelstrudel in Portionen schneiden. Eierlikörschaum als Spiegel auf vorgewärmte Teller geben und den Strudel daraufgeben. Strudel mit Puderzucker bestäuben und servieren.

## Leser-Tipp

Der Schaum schmeckt im Winter auch mit Verpoorten-Punschschaum.



[Link zum Rezept: Apfelstrudel auf Eierlikörschaum](#)

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