

Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Creme

Zutaten

für den Strudelteig:

250 g Mehl

Prise Salz

1 Ei

100 ml Wasser

20 ml + 500 ml Sonnenblumenöl

für die Apfelstrudel-Füllung:

50 g Sultaninen

4 EL brauner Rum

50 g Semmelbrösel

50 g Mandelstifte

150 g Butter

110 g Zucker

Schale und Saft von 1/2 Zitrone

1 Kg Äpfel (z.B. Elstar)

1 TL Zimt

Prise Salz

für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanille-Creme:

Mark einer Vanilleschote

Abrieb von ¼ Zitrone

165 ml Sahne

165 ml Milch

1 Prise Salz

2 Eigelb

30 g Cremepulver

165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung

1. Für die Eierlikör-Vanille-Creme 55 ml Sahne und 55 ml Milch mit Vanillemark, Zitronenschale, Eigelb, Cremepulver und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel verrühren. Restliche Milch und Sahne mit dem Zucker kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Eierlikör-Mischung hinzugeben und erneut unter Rühren aufkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 1 ½ Stunden kalt stellen.



[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Creme](#)

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 mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Creme

2. Für den Strudelteig Mehl, Salz, Ei, Wasser und 20 ml Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen. Restliches Pflanzenöl in eine Schüssel geben und Teig darin 30 Minuten baden. Das macht ihn für die weitere Verarbeitung sehr elastisch.

3. Sultaninen und Rum in eine kleine Schüssel geben und ziehen lassen. 50 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel darin rösten und mit 50 g Zucker vermengen. Abkühlen lassen.

4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Gemeinsam mit Zitronensaft, -schale, Rum-Sultaninen, Mandeln, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermengen.

5. Nun muss der Strudelteig gezogen werden. Hierfür den Teig aus dem Pflanzenöl nehmen und bemehlen. Auf ein ebenfalls leicht bemehltes Küchentuch legen und flach drücken. Mit einem Nudelholz ausrollen. Nun den Teig anheben und die Hände unter dem Teig mittig platzieren. Vorsichtig aus der Mitte heraus hauchdünn auf ca. 60 x 60 cm ziehen. Dicke Teigblätter wegschneiden. 100 g Butter schmelzen. Den Teig mit der Hälfte der Butter einpinseln.

6. Ofen auf 200°C vorheizen. Semmelbrösel längs auf dem unteren Viertel des Teigs verteilen. Hierbei ca. 3 cm Rand zu den Außenkanten lassen. Die Apfelfüllung auf die Semmelbrösel geben. Die freigelassenen Ränder über die Füllung klappen. Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit restlicher Butter einpinseln und ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben.

7. Vor dem Servieren die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanille-Creme kurz mit einer Küchenmaschine cremig aufschlagen. Zum warmen Apfelstrudel reichen.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Creme](#)