

Apfelstrudel-Knusperstange mit Holundersüppchen und Verpoorten-Schneeeiern

Zutaten

für die Suppe:

- 500 ml Holundersaft
- 50 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Anis (oder Lebkuchengewürz)
- 1 Zitronen- und Orangenschale
- 2 TL Speisestärke

für die Schneeeier:

- 2 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Strudelstangen:

- 1 Pkg Strudelteigblätter (Kühlregal)
- 4 mittelgroße Äpfel
- Saft von einer Zitrone
- 75 g Zucker
- 75 g Kokosraspel
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Rumrosinen
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 EL geschmolzene Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Holundersaft (3 EL zum Anrühren der Speisestärke zurückbehalten) mit Zucker, Gewürzen, Orangen- und Zitronenschale langsam erwärmen und etwa 20 Minuten ziehen lassen (nicht kochen), Schale entfernen. Speisestärke glatt rühren, Saft zum Kochen bringen und mit der Stärke abbinden.

Für die Schneeeier Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen, dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Aus der Masse mit einem Löffel kleine Klößchen formen und in schwach siedendem Wasser von jeder Seite 3 Minuten garziehen lassen.

Für die Strudelstangen die Äpfel auf einer Reibe grob raspeln (gerne mit Schale) und mit Zitronensaft beträufeln, mit Zucker, Zimt, Kokosraspeln und Rumrosinen vermischen. Zum Schluss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Jeweils 2 EL der Füllung auf ein Strudelblatt geben und (fest) aufrollen, Enden nach unten einschlagen. Stangen auf ein Backblech legen und mit geschmolzener Butter bestreichen (evtl. noch mit Kokosraspeln bestreuen).
Backzeit: 20 Minuten, bei 160 Grad.



[Link zum Rezept: Apfelstrudel-Knusperstange mit Holundersüppchen und Verpoorten-Schneeeiern](#)

Apfelstrudel-Knusperstange mit Holundersüppchen und Verpoorten-Schneeeiern

Zum Servieren die Holundersuppe in Teller, Schüsseln oder Gläser füllen, Schneeeier abtropfen lassen und vorsichtig auf der Suppe verteilen. Strudelstangen dazu reichen.

Leser-Tipp

Die Holundersuppe schmeckt kalt oder warm; die Kokosflocken in den Strudelstangen kann man durch Nüsse oder Mandeln ersetzen.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel-Knusperstange mit Holundersüppchen und Verpoorten-Schneeeiern](#)