

Apfelstrudelschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Strudelteig:

- 300 g Mehl (405)
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 EL Weißwein
- 1 Prise Salz
- 50 ml Pflanzenöl
- 1 Becher Schlagsahne

Füllung:

- 2-3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 5 mittelgroße Äpfel (Boskop, Elstar oder Cox Orange)
- Saft einer halben Zitrone
- 120 g brauner Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL Apfelkompott
- 1 EL Speisestärke
- 80 g Rosinen (optional)
- 1 EL Butter
- 1 Ei
- 3 EL Milch
- Mandelblätter
- Puderzucker

Sonstiges:

- Runde Springform

Zubereitung

Teig:

1. Alle Zutaten werden in der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem glatten Teig verknetet. Anschließend wird der Teig zu einer Kugel geformt und dünn mit Öl bepinselt. Der Teig wird in Klarsichtfolie gepackt und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen gelassen.

2. Der Teig wird auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn es geht zu einem Rechteck ausgerollt.

Füllung:

1. Der Ofen wird schon mal auf 220° C Ober/Unterhitze vorgeheizt.

2. Für die Füllung werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Diese werden in einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufelt.



[Link zum Rezept: Apfelstrudelschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Apfelstrudelschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör

3. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Apfelkompott, Brauner Zucker, Vanillezucker, Zimt, Speisestärke, warme Butter und Mandelblätter in einer Schüssel vermengen und zu den Äpfeln geben. Anschließend die Rosinen hinzugeben und vorsichtig unterheben.
4. Auf dem bereits ausgerollten Teig wird die Füllung mit einem Löffel gleichmäßig verstrichen und mit ein paar Klecksen Schlagsahne verfeinert. Dadurch wird der Apfelstrudel noch saftiger. Anschließend wird der Teig zu einer Rolle gerollt und in gleichgroße Teile (Schnecken) geschnitten.
5. Ein Ei mit 3 EL Milch verquirlen. Die Schnecken werden dann mit der Ei-Milchmischung bestrichen und in eine gefettete Springform nebeneinander gelegt. Die Schnecken sollten möglichst lückenlos angeordnet werden.
6. Der Apfelstrudel wird nun auf einer mittleren Schiene ca. 20 Minuten gebacken. Anschließend die Temperatur auf 190°C runterschalten und nochmals 15 Minuten goldbraun backen.
7. Der Apfelstrudel muss nun mindestens 20 Minuten abkühlen, bevor er mit Puderzucker bestäubt und serviert werden kann.

[Link zum Rezept: Apfelstrudelschnecken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)