

# Apfelstrudel mit Mohn und Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für den Strudelteig:

- 140 g Mehl
- 60 ml lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 TL Öl
- 1 TL Essig
- 1 Ei

für die Eierlikör-Mohn-Apfel-Masse:

- 1 Pkg Puddingpulver (37 g)
- 250 g Mohnfix
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 300 ml Milch
- 500 g Äpfel
- 6 EL Semmelbrösel
- 150 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben
- Küchentuch
- Backpapier

## Zubereitung

Die Zutaten für den Strudelteig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ggf. etwas Mehl dazu. Der Teig darf nicht klebrig sein. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.

Aus dem Puddingpulver einen straffen Pudding mit 300 ml Milch ohne Zucker, ansonsten nach Packungsanweisung, kochen. Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Die Puddingmasse mit dem Mohnfix, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Äpfeln verrühren.

Küchentuch ausbreiten. Mit Mehl bestäuben. Strudelteig darauf sehr dünn in alle Richtungen ausrollen. Den Strudelteig mit zerlassener Butter bestreichen, darauf die Semmelbrösel verteilen. Mohnmasse auf der Semmelbröselnschicht vorsichtig verteilen.

Den Strudel rollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech heben. Den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen.

30-45 Min. bei 250 Grad Ober/Unterhitze backen.

Wenn er gut gebräunt ist, ist er gut.

Mit Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Mohn und Verpoorten Original Eierlikör](#)

# Apfelstrudel mit Mohn und Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Mohn und Verpoorten Original Eierlikör](#)

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