

Apfelstrudel mit Herz und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ca. 8 Dessert-Herzen (Ringe) (Höhe 8 cm)

Teig:

250 g Butter

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eigelbe

1 Prise Salz

50 g Marzipan

70 g Puderzucker

Schale einer Zitrone (nur das Gelbe abreiben, das Weisse schmeckt bitter)

450 g Weizenmehl 405



Füllung:

150 g Marzipan

100 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g geröstete gemahlene Haselnüsse

½ TL Zimt

Saft einer ½ Zitrone

750 g gewürfelte Äpfel

2-3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Bestreichen der Teiglinge

Dekoration:

150 g geschlagene Sahne

etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

ein kleiner Apfel

1 TL Nutella (für den Teller)

Vanilleeis

Zubereitung

Teig:

Alle Zutaten mit den Händen oder einem Mixer zu einem Teig verkneten. Teig luftdicht in eine Frischhaltefolie verpacken und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung:

Die Haselnüsse in eine Pfanne ohne Fett geben und leicht rösten. Nach dem Abkühlen die gerösteten Nüsse in einem Mixer zerkleinern.

Das Marzipan in einen Kochtopf geben und bei geringer Temperatur und unter Rühren langsam schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Zimt dazugeben und mit dem Marzipan verrühren.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Herz 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 - eieiei.verpoorten.de

Apfelstrudel mit Herz und Verpoorten Original Eierlikör

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfeln schneiden. Die halbe Zitrone auspressen und über die gewürfelten Äpfel geben. Die Apfelwürfel nun zur Eierlikör–Marzipan-Mischung geben und unterrühren. Zum Schluss die gerösteten gemahlene Haselnüsse dazugeben und miteinander vermengen.

Zusammensetzen:

Backofen vorheizen auf Ober- und Unterhitze 170 °C

Den Teig am besten zwischen 2 bemehlten Dauerbackfolien oder Backpapier auf ca. 3 mm auswellen. Falls der Teig klebt, einfach noch etwas mit Mehl bestäuben.

Nun mit dem gewünschten Dessertring die Böden ausstechen. Pro Apfelstrudel-Herz benötigt man 4 Böden. Dies solange wiederholen, bis man alle Böden die benötigt werden, ausgestochen hat.

Nun je einen ausgestochenen Teig Boden auf ein Backpapier geben und den Dessertring umlegen. Je einen guten EL der Eierlikör-Apfelmischung auf den Boden geben und verstreichen.

Dann wie folgt weiterschichten:

Boden einlegen und etwas andrücken, 1 EL Apfelmischung verteilen, Boden einlegen und etwas andrücken, 1 EL Apfelmischung verteilen, dann den letzten Boden einlegen.

Falls noch Teigreste übrig sind, kann man mit einem kleinen Ausstecher noch einen Dekoeffekt ausstechen und oben auf den Strudel legen.

Mit einem Zahnstocher nun den Teigdeckel der gefüllten Apfelstrudelherzen mehrmals einstechen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. Das gibt eine tolle Backfarbe

Nun auf mittlerer Schiene bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen. (Augenkontakt, da jeder Ofen anders backt).

Dekoration:

Sahne steif schlagen. Nutella über einem Wasserbad schmelzen. Apfel in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit einem Ausstecher ausstechen und evtl. mit etwas Zitrone beträufeln.

Mit einem Pinsel etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf den Teller streichen. Das flüssige Nutella dünn über den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör laufen lassen und mit einem Zahnstocher ein Muster ziehen. Den warmen Apfelstrudel aus dem Dessertring lösen und auf den Teller setzen.

Je einen guten Löffel Sahne auf den Strudel geben, mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln und mit den ausgestochenen Apfel-Motiven nach Wunsch dekorieren. Zum Schluss mit einem Eislöffel kleine Vanilleeiskugeln auf den Teller geben .

Der Apfelstrudel mit Herz und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist bereit zum Genießen :-)

Leser-Tipp

Den Strudel einfach nochmal für ein paar Minuten in den heißen Ofen geben, und er schmeckt auch am nächsten Tag wie frisch gemacht. Wenn man die Nüsse röstet, schmecken sie viel intensiver.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Herz 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 - eieiei.verpoorten.de