

# Apfelstrudel mit Verpoorten Original-Eierlikörcreme

## Zutaten

Apfelstrudel Rezept für 6 Portionen:

ca. 1 kg Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
50 g Rosinen  
1TL Zimt  
75 g Zucker  
75 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
1 Pkg backfeste Puddingcreme  
100 ml Milch  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
50 g Butter, zerlassen  
1 Pkg Strudelteig  
Puderzucker zum Bestäuben

250 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 Pkg Vanillesauce

Aus den Zutaten werden zwei Apfelstrudel hergestellt.

## Zubereitung

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Die Rosinen, Zucker und Zimt zugeben und alles gut vermischen. 75 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin anrösten. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, das Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen eine Minute verrühren. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Auf ein Geschirrtuch ein Strudelteigblatt legen, dünn mit zerlassener Butter bestreichen und darauf ein zweites Strudelteigblatt legen. Die Hälfte der VERPOORTEN ORIGINAL-Eierlikörcreme auf ein Drittel der Fläche verteilen. Darauf die Butterbrösel geben und darauf die Äpfel verteilen. Den Apfelstrudel aufrollen. Danach den zweiten Apfelstrudel ebenso herstellen.

Beide Strudel in eine gefettete Auflaufform legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen.

Backzeit: ca. 30 Minuten 200 °C

Die Vanillesauce nach Anleitung kochen.

Die fertigen Apfelstrudel mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesauce servieren.



[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Verpoorten Original-Eierlikörcreme](#)

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)

# Apfelstrudel mit Verpoorten Original-Eierlikörcreme

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Verpoorten Original-Eierlikörcreme](#)

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)