

Eierlikör-Mohn-Apfelstrudel

Zutaten

1 Pkg handelsüblicher Blätterteig
1 Pkg Vanillepudding
350 ml Milch
Zucker nach Geschmack
100 g Mohn
250 g Äpfel
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Puderzucker



Zubereitung

Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten, allerdings statt 500 ml Milch nur 350 ml Milch verwenden und Zucker nach Geschmack hinzufügen. Den fertigen Vanillepudding (er ist etwas fester) abkühlen lassen. Anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Mohn und die Apfelstückchen vorsichtig unterrühren. Diese Mischung in der Mitte entlang auf den ausgerollten Blätterteig geben. Den Blätterteig einschlagen und ca 30-40 Min. bei 160 Grad Umlufthitze backen. Nach dem Backen mit Puderzucker betreuen und lauwarm servieren.

Leser-Tipp

Das Auge isst mit, wenn man das Strudelstück mit etwas Schlagsahne und einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör serviert.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Mohn-Apfelstrudel](#)

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