

# Mini Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

- 3 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- 100 g Mandeln gemahlen
- 1 Pkg Blätterteig (frisch oder gefroren)
- 1 EL Creme Fraiche
- 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- weiche Butter zum Einfetten



für die Streusel:

- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Mehl

## Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen.
  2. Muffinblech mit etwas Butter gut einfetten.
  3. Äpfel in dünne Streifen schneiden und würfeln. In eine große Schüssel geben.
  4. Zitronensaft, brauner Zucker, Zimt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Creme Fraiche und Mandeln über die Äpfel geben und gut vermengen.
  5. Blätterteig dünn ausrollen.
  6. Die Apfel-Mischung darauf verteilen, so dass zwei Drittel bedeckt sind. An den Kanten ca. einen Zentimeter Platz lassen.
  7. Von unten nach oben den Teig über die Apfelfüllung aufrollen, bis gleichmäßige Rollen entstehen. Einmal in der Mitte teilen.
  8. Die Hälften jeweils mit der "glatten" Seite der Schnittfläche nach unten in das gefettete Muffinblech setzen.
  9. Aus Butter, Mehl und Zucker Streusel herstellen. Über den Strudeln verteilen.
  10. 25-30 Minuten backen, bis die Mini-Strudel goldbraun sind.
  11. Strudel aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreut - am Besten noch warm - servieren.
- Sehr lecker auch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör serviert genießen.
12. Guten Appetit!

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

# Mini Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör

## **Leser-Tipp**

Perfekt für kalte Herbsttage. Und sie schmecken genauso fantastisch wie sie aussehen. Nach einem langen Herbstspaziergang erfüllen diese leckeren und super-schnellen Mini-Apfelstrudel die Küche mit Zimtduft und das Herz mit Vorfreude.

[Link zum Rezept: Mini Apfelstrudel mit 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)