

Eierlikör-Apfelstrudel-Täschchen mit Verpoorten Original

Zutaten

Apfelstrudel Rezept ergibt ca. 12 Stück.

für den Apfelstrudel-Teig:

200 g kalte Butter in Flocken

200 g Mehl

200 g kalter Quark

¼ TL Salz

2 TL Backpulver

für die Apfelstrudel-Füllung:

400 g Äpfel (entkernt und ggf. geschält)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Saft einer Zitrone

1 TL Zimt

1 EL Honig

1 – 2 TL Vanille-Puddingpulver

ca. 3 Schokoladen Cookies (zerkleinert)

etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Bestreichen

Zubereitung

Apfelstrudel-Teig:

Mehl mit dem Backpulver gemischt auf eine gesäuberte Arbeitsfläche geben. Salz darüber streuen. Butter und Quark in Flocken darüber verteilen und mit einer Teigkarte kurz bröselig hacken. Mit dem Handballen schnell zusammenkneten. Teig flach drücken und abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Danach den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mehrmals falten (als würde man ein Geschenk einpacken). Nochmals den Teig luftdicht verpacken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Apfelstrudel-Füllung:

Die Äpfel waschen, entkernen und je nach Geschmack auch schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann in einen Kochtopf geben. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Äpfel geben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Zimt und den Honig dazu geben und unter rühren die Äpfel ca. 5 Minuten aufkochen lassen – so dass sie etwas weicher sind. Das Vanille-Puddingpulver dazugeben und die Apfelmischung damit andicken. Die Füllung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Verarbeitung der Täschchen:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze. Nun die Arbeitsfläche und den Teig etwas mehlen, und ca. 4-5 mm dick ausrollen. Nun ca. 10 cm x 10 cm große Vierecke ausschneiden oder ausstechen. Mit einem kleinen Winkelstanzer oder einem Messer auf einer Seite ca. 2 cm vom Rand weg einen rechten Winkel einschneiden. Auf der gegenüberliegenden Seite diesen Vorgang wiederholen.

Den Teig mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. In der Mitte des Vierecks der Länge nach, einen guten Eßlöffel Apfelfüllung verteilen. Die Cookies zerkleinern und etwas auf die Apfelfüllung geben. Nun beide Seiten vom



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

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

Eierlikör-Apfelstrudel-Täschchen mit Verpoorten Original

geschnittenen Rechten Winkel in die Hand nehmen und die „Linke Seite“ durch die „Rechte Seite“ durch fädeln und an den Enden festdrücken. Wer noch etwas Restteig übrig hat, kann mit einem Ausstanzer ein Motiv ausstechen und auf die Täschchen legen. Diese nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder Gitter legen. Die Täschchen ganz dünn mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen und ca. 20 – 25 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze goldbraun backen (Augenkontakt).

Schmecken herrlich fruchtig und saftig. Es passt super eine VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör–Vanillesauce dazu.

Leser-Tipp

Noch warm mit einer Kugel Vanilleeis eine Traum!

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

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