

Apfelstrudeltörtchen mit cremig-fruchtiger Apfel-Eierlikörfüllung und Vanillesauce

Zutaten

Apfelstrudeltörtchen:

- 1 Pkg Strudelteig (Filoteig/Yufkateig)
- 50 g zerlassene Butter

Füllung:

- 2 süß-saure Äpfel
- 1 Pkg Vanillezucker oder 2 EL selbstgemachter Vanillezucker
- 3 EL gehobelte Mandelblättchen
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Vanillesauce:

- 90 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 280 ml Sahne
- 220 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelbe (Größe M)
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

- stabile Muffinförmchen oder Muffinbleche

Zubereitung

Schält und viertelt die Äpfel. Danach schneidet ihr sie in kleine Stückchen und gebt sie zusammen mit den Mandeln, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker in eine Schüssel. Nun alles gut miteinander vermischen und beiseite stellen.

Nehmt ein Strudelteigblatt (vorsicht! sie zerreißen schnell) und legt es glatt auf eine Arbeitsfläche. Bestreicht es dünn mit der Butter und legt ein zweites Strudelteigblatt oben drauf. Nun bepinselt ihr die Hälfte ebenfalls mit Butter und klappt die andere Hälfte darauf. Schneidet es in der Mitte durch, sodass ihr zwei Quadrate à vier Blättchen habt.

Legt ein Quadrat ganz vorsichtig in ein Muffinförmchen, sodass ihr ein kleines Säckchen erhaltet. Dieses füllt ihr mit der Apfel-Eierlikör-Mischung aus und faltet die oberen Ecken zusammen, damit es tatsächlich wie ein Säckchen aussieht. Das wiederholt ihr, bis sowohl die Strudelteigblätter als auch die Füllung verbraucht sind.

Stellt alle Förmchen am besten in ein Muffinblech und bepinselt die Teigspitzen mit der übrig gebliebenen Butter.

Für 35 Min. kommen die kleinen Törtchen dann bei 180°C in den Ofen.

Während die Törtchen backen, könnt ihr euch an die Vanillesauce wagen.

Schneidet die Vanilleschote ein und kratzt das Mark heraus. Gebt sowohl das Mark als auch die Schote selbst zusammen mit der Sahne, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Milch in einen Topf und lasst alles aufkochen. Topf von der Hitzequelle nehmen und für zehn Minuten zugedeckt ziehen lassen.



[Link zum Rezept: Apfelstrudeltörtchen mit cremig-fruchtiger Apfel-Eierlikörfüllung und Vanillesauce](#)

Apfelstrudeltörtchen mit cremig-fruchtiger Apfel-Eierlikörfüllung und Vanillesauce

Währenddessen die Eigelbe, die Prise Salz und den Zucker etwa fünf Minuten lang schaumig schlagen (am besten mit dem Handrührgerät). Die Vanilleschote nehmt ihr aus der Milchemischung und lasst die Milchemischung noch einmal ganz kurz aufkochen, ehe ihr sie unter Rühren in die Eigelb-Mischung gebt. Die ganze Mischung wieder zurück in einen Topf geben und rührend erhitzen (nicht kochen!) lassen bis sie dicklich wird. Ist die Konsistenz gut? Dann sofort vom Herd nehmen und in ein Gefäß (Schüssel, Kännchen..) füllen.

Törtchen fertig? Sauce fertig?

Perfekt! Dann beides servieren, die Törtchen noch mit Puderzucker bestäuben, wenn man möchte und die Vanillesauce darübergießen - köstlich!

Leser-Tipp

Werden die Teigspitzen zu schnell dunkel, stellt das Blech etwas weiter nach unten.

[Link zum Rezept: Apfelstrudeltörtchen mit cremig-fruchtiger Apfel-Eierlikörfüllung und Vanillesauce](#)

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