

Schneller Apfel-Marzipanstrudel mit Verpoorten-Geleebonbons

Zutaten

Strudel:

2–3 große Äpfel
50 g rote Johannisbeeren
100 g gehackte Mandeln
100 g Marzipan
1 Pkg Vanillezucker

250 g Filo-/Strudelteig
50 ml Milch
50 g Butter

Verpoorten-Geleebonbons:

200 ml Apfelsaft
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Agar Agar (10 g) oder Gelatine

Deko:

Sahne (frisch aufgeschlagen oder aus der Sprühdose, wenn es schnell gehen soll)
Puderzucker und ein paar zurückgelegte Johannisbeeren



Zubereitung

Der Strudelteig sollte einige Zeit Zimmertemperatur haben, also früh genug rauslegen.

Die Äpfel schälen und ganz klein schneiden. Die Johannisbeeren zerpfücken. Die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten, dann die Äpfel dazugeben und ein paar Minuten dünsten. Herd ausschalten und die Johannisbeeren sowie das kleingeschnittene Marzipan und den Vanillezucker dazugeben. Vorsichtig unterrühren und abkühlen lassen.

Agar Agar laut Verpackung zubereiten: meistens wird dieses vegane Geliermittel als Pulver angeboten. Dann etwas Flüssigkeit im Topf erwärmen, Agar Agar einrühren, bis es sich aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd nehmen und den restlichen Apfelsaft und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren dazugeben. Diese Flüssigkeit wird in Eiswürfel-/Pralinenförmchen gefüllt und dann mind. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Der Herd wird auf 200 °C vorgeheizt (Ober-/Unterhitze).

Die Butter im Topf verflüssigen und mit der Milch mischen.

Backblech mit Backpapier auslegen, dann wird der Filoteig in mehreren Lagen darauf gelegt. Zwischen den Lagen jeweils mit der Butter-Milch-Mischung einstreichen.

Ich nehme meist 4 Lagen, wer es fluffiger will, kann aber bis zu 8 Lagen (die ganze Packung) nehmen.

Die Apfel-Marzipanmischung kommt nun auf den Filoteig. Dieser wird dann zusammengerollt. Dann geht's ab in den Backofen für ca. 40 Minuten (variiert je nach der Anzahl der Filolagen).

[Link zum Rezept: Schneller Apfel-Marzipanstrudel mit Verpoorten-Geleebonbons](#)

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

Schneller Apfel-Marzipanstrudel mit Verpoorten-Geleebonbons

Der lauwarmer Strudel wird in dicke Scheiben geschnitten, mit frisch aufgeschlagener Sahne und den VERPOORTEN-Geleebonbons serviert. Vorher noch ein bisschen mit Puderzucker bestäuben, das schaut dann besonders schön aus.

Leser-Tipp

Bitte Kindern keine dieser Geleebonbons anbieten! Hier kann man aber einfach den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör durch Apfelsaft ersetzen und den Kids so ihre eigenen Geleebonbons machen. Und wer möchte, kann ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in die Apfelmasse tun. Auf jeden Fall wünschen wir einen guten Appetit!

[Link zum Rezept: Schneller Apfel-Marzipanstrudel mit Verpoorten-Geleebonbons](#)

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