

Apfelstrudel Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig
- 4 Äpfel mittelgroß
- 6 EL Rosinen
- 3 Pkg Vanillezucker
- 3 EL Rum
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 EL Butter
- 6 EL Semmelbrösel
- 1 EL Zimt
- 100 g Mandelstifte

Dekor:

- 1 Eigelb

Backform:

Große Muffinbackform mit 12 Vertiefungen



Zubereitung

1. Muffinform einfetten und den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Äpfel raspeln und mit 1 Pkg Vanillezucker, Rum, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Rosinen und Mandelstifte vermischen und ca. 15-20 Min. ziehen lassen.
3. 2 Pkg Vanillezucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen.
4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und mit etwa 6 EL Semmelbrösel anrösten.
5. Den Blätterteig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen, die ein wenig größer als die Muffinmulden sind. Vorsichtig den ausgestochenen Teig in die Muffinmulden geben und leicht nach unten drücken.
6. Jetzt die angerösteten Semmelbrösel mit je einem TL in die Muffinmulden verteilen. Danach je einen 1/2 TL der Zuckermischung verteilen und zuletzt 2-3 TL mit der Apfelmischung auffüllen.
7. Mit den übrigen Teig Streifen schneiden und auf die Apfelmischung verteilen, so dass sich ein schönes Gitter abzeichnet, auch möglich, mit einem kleineren Glas Deckelchen auszusteichen und diese auf die Apfelmischung drauf setzen.
8. Zum Abschluss das Teiggitter oder das Teig-Deckelchen mit einem Pinsel mit Eigelb bestreichen.
9. Auf 180°C ca. 20 Min. backen

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Apfelstrudel Törtchen 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 - eieiei.verpoorten.de

Apfelstrudel Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Mit Schlagsahne dazu sind die Apfelstrudeltörtchen auch total lecker.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel Törtchen 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 - eieiei.verpoorten.de