

# Apfel-Quark-Strudel mit Eierlikör und Himbeer-Cranberry-Soße

## Zutaten

für den Strudel:

- 1 fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
- 2 große Äpfel
- 250 g Quark
- 3 EL brauner Zucker
- 5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Pkg Vanillepudding-Pulver

für die Soße:

- 100 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 100 g frische Cranberrys
- 2 TL Amaretto
- 2 EL brauner Zucker

als Beilage:

- geschlagene Sahne
- Vanilleeis

Der Strudel reicht für ca. 5 Personen.

## Zubereitung

Strudel:

Quark, Zucker, Vanillepudding-Pulver sowie den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut mit einem Handrührgerät vermischen, so dass sich der Zucker auflöst. Äpfel schälen, klein schneiden und unter die Masse heben. Die fertige Füllung auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen und diesen im Anschluss zusammenrollen.

Soße:

Alle genannten Zutaten mit dem Pürierstab zu einer homogenen Soße verarbeiten.

Den Ofen auf 200 Grad (Ober-Unter-Hitze) vorheizen und den Strudel ca. 20 - 25 Minuten backen. Danach mit der Soße, sowie Sahne und Vanilleeis servieren.



[Link zum Rezept: Apfel-Quark-Strudel mit Eierlikör und Himbeer-Cranberry-Soße](#)