

# Apfelstrudeltorte mit Verpoorten-Vanillecrème

## Zutaten

für die Teigschichten:

2 große Platten Blätterteig (pro Platte etwa 40x24 cm)

für die Apfelstrudelfüllung:

3 große saure Äpfel

Saft einer 1/2 Zitrone

50 g Butter

40 g Semmelbrösel

Zimt-Zucker

Rum-Rosinen (Rosinen über Nacht knapp bedeckt in Rum ziehen lassen)

für die Vanillecreme:

300 ml Milch

2 Eigelbe

80 g Zucker

30 g Speisestärke

1 EL Vanilleessenz

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für das Dekor:

1 Apfel

3 EL Zucker

Zimt

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm und ergibt 6 Portionen.

## Zubereitung

Zunächst wird die Vanillecreme gekocht:

1. Dotter, Zucker und Speisestärke schaumig rühren.

2. Milch aufkochen.

3. Die heiße Milch zu der Eimasse geben und gut verrühren.

4. Die Milch-Eimasse zurück in den Milchtopf geben und nochmals aufkochen. Dabei ständig rühren. Wenn die Crème eingedickt ist, noch kurz weiter kochen.

5. Wenn alles einmal gekocht hat, die Crème in eine Rührschüssel geben. Die Vanilleessenz zufügen und alles unter Rühren erkalten lassen. Das geht am besten in einer Küchenmaschine, wer keine hat, muss selbst Hand anlegen.

6. Wenn die Crème nur noch lauwarm ist, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.



[Link zum Rezept: Apfelstrudeltorte mit Verpoorten-Vanillecrème](#)

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

# Apfelstrudeltorte mit Verpoorten-Vanillecrème

Während die Crème kalt gerührt wird, wird die Apfelstrudelfüllung gemacht:

1. Butter in einer Pfanne zerlassen, Brösel zufügen und abrösten.
2. Butterbrösel mit Zimtucker, je nach Geschmack, vermengen.
3. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.
4. Äpfel und Butterbrösel in einen Topf geben und vorsichtig dünsten, bis die Äpfel weich sind. Dabei ständig rühren.
5. Mit den Rum-Rosinen, wenn gewünscht, vermengen und kalt werden lassen.

Die Teigblätter:

1. Die Blätterteigplatten auf das Anderthalbfache ausrollen, es sollten zwei Kreise von einem Durchmesser von 18 cm ergeben. Ein Kreis muss auf jeden Fall ganz sein.
2. Auf zwei Backbleche mit Backpapier legen. Die Platten mehrfach mit einer Gabel einstechen.
3. Nach Packungsanweisung backen, bis die Platten goldbraun sind.
4. Nach dem Backen mit einem scharfen Messer vier Kreise aus dem Blätterteig schneiden. Dabei an der Innenseite eines Tortenrings (ø 18 cm) entlang fahren.

Zusammensetzen:

1. Eine Springform oder Tortenring mit einem ø 18 cm bereitstellen. Einen ganzen Blätterteigkreis als Boden in die Springform geben.
2. Die Hälfte der kalten Apfelstrudelfüllung auf den Blätterteig geben. Ein zweiter Blätterteigkreis darauf geben, dieser kann gestückelt werden.
3. Die kalte Vanillecreme gleichmäßig darauf verteilen.
4. Wieder einen Blätterteigkreis daraufgeben, auch der kann gestückelt werden.
5. Die zweite Hälfte der Apfelstrudelfüllung darauf verteilen.
6. Zum Abschluss den zweiten ganzen Kreis darauf legen.
7. Die Torte etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für das Dekor:

1. Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zucker mit etwas Wasser in einem Topf aufkochen, bis ein Sirup entstanden ist, Zimt zugeben, gut verrühren.
3. Apfelscheiben in den Sirup geben, kurz mitdünsten.
4. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.
5. In einer Schnecke auf die Torte geben.

## Leser-Tipp

Je länger die Torte kalt steht, desto weicher wird der Blätterteig. Wer es knuspriger mag, lässt ihn nicht so lange im Kühlschrank.

[Link zum Rezept: Apfelstrudeltorte mit Verpoorten-Vanillecrème](#)