

Apfelstrudel mit Eierlikör im Kartoffelteig "gebackener Apfeltraum"

Zutaten

für 12 Stück:

1,5 kg Kartoffeln
1 kg säuerliche Äpfel
1 Zitrone
mindestens 200 g Mehl je nach Kartoffelsorte
1 bis 2 Eier je nach Größe
1/2 TL Salz
1 Msp Koriander gemahlen
10 EL Butterschmalz,
1 Becher Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 EL Zimt
60 g brauner Zucker

Eierlikör-Vanillesoße:

450 ml Milch
1/4 Stange Vanille
3 EL Zucker
8 g Kartoffelmehl
1 Eigelb
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Am Vorabend Pellkartoffeln kochen, abgießen und über Nacht stehen lassen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
Pellkartoffeln schälen, beiseite stellen.

Äpfel schälen, in feine Scheibchen oder Würfel schneiden, mit Zitronensaft vermischen, beiseite stellen.
Butterschmalz bei kleiner Temperatur schmelzen lassen.

Die geschälten Pellkartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, Mehl, Eier, Salz und Koriander untermischen, mit der Hand verkneten und sofort verarbeiten. Längliche Teigstücke auswellen, so lang wie die Auflaufform breit ist, mit Schmalz bestreichen, in der Mitte mit Apfelscheibchen belegen, je nach Geschmack Rosinen dazugeben:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahne verrühren und über die Äpfel träufeln, Zucker mit Zimt vermischen und über die Äpfel darüberstreuen, den oberen und unteren Teigrand darüberklappen und die Enden festdrücken.
Die Auflaufform einfetten und mit einem langen Pfannenheber die Apfelstrudel hineingeben. Warme Milch mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, über die Maultaschen in der Form gießen, bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen, bis sie oben gelbbraun werden, evtl. nach 30 Min. bei 200 Grad fertig backen



[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Eierlikör im Kartoffelteig "gebackener Apfeltraum"](#)

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 mit Eierlikör im Kartoffelteig "gebackener Apfeltraum"

Vanillestange in die Milch gelegt, kurz heiß werden lassen, vom Herd ziehen und dann 15 Minuten ziehen lassen. Dann mischt man alle Zutaten. Milch aufkochen lassen und die Zutaten einrühren. Wenn sie einmal aufgeköcht ist, wird sie weggezogen und kalt geschlagen

Leser-Tipp

Falls die Soße zu dick sein sollte, einfach nochmal VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Eierlikör im Kartoffelteig "gebackener Apfeltraum"](#)

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