

Herbstliche Strudeltaschen mit Apfel-Kürbis-Eierlikör-Füllung

Zutaten

für 8 Strudeltaschen

für den Filoteig:

250 g Weizenmehl

25 ml Olivenöl

1 Prise Salz

1/2 TL Zimt

110 ml Wasser

für das Kürbispüree:

1 Butternusskürbis (600 g, längs halbiert)

für die Apfel-Kürbis-Eierlikör-Füllung:

2 große Äpfel (Boskop)

2 EL Kürbispüree

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 geh. TL Semmelbrösel

2 EL Zucker

1 Msp Ingwer gemahlen

1 Msp Muskat gemahlen

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Piment zerstoßen

Zusätzlich:

Zerlassene Butter zum Bestreichen der Strudelteigtaschen

Puderzucker zum drüber stauben

Zubereitung

1. Kürbis mit einem Esslöffel entkernen und auf ein Backblech setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 45-60 Min. backen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Kürbis aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Kürbisfleisch am besten mit einem Esslöffel von der Schale kratzen. Kürbisfleisch in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

2. Das Mehl, den Zimt und das Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Das Olivenöl und das Wasser dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Wenn er zu trocken ist, bzw. wenn es noch trockenes Mehl oder Brösel in der Schüssel gibt, dann langsam mehr Wasser in den Teig reinkneten. Wenn der Teig zu feucht ist und an den Händen klebt, dann noch ein bisschen Mehl dazu geben. Auf jeden Fall Wasser oder Mehl sehr vorsichtig und in kleinen Mengen zum Teig geben, damit die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 8 Stücke teilen, die Stücke zu Bällen formen und unter ein Geschirrtuch legen. Einen Ball auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit Mehl bestäuben und mit Hilfe des Nudelholzes so dünn wie möglich zu einem Rechteck ausrollen. Das Ganze noch 7-Mal wiederholen. Den Teig kann man auf einem Teller übereinander legen, wenn dazwischen immer ein Stück Backpapier gelegt wird.



[Link zum Rezept: Herbstliche Strudeltaschen mit Apfel-Kürbis-Eierlikör-Füllung](#)

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

Herbstliche Strudeltaschen mit Apfel-Kürbis-Eierlikör-Füllung

3. Für die Füllung werden die Äpfel geschält und in kleine Würfel geschnitten. Das Kürbispüree wird mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischt. In einer Schüssel vermischt man dann die Äpfel mit dem Kürbis-Eierlikör-Püree, den Semmelbröseln, dem Zucker und den Gewürzen. Einen ausgerollten Filoteig auf Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und die ungeraden Ränder abschneiden, sodass ein gerades Rechteck entsteht. (Den übrigen Teig habe ich am Schluss einfach zu langen Rollen geformt, geflochten und mit den Strudeltaschen mitgebacken). Die Teigfläche gedanklich der Länge nach Dritteln. Die beiden äußeren Teile werden kammförmig (in gleich breite Streifen) eingeschnitten. Die untersten und obersten zwei Streifen auf jeder Seite entfernen (das wird dann über die Füllung geklappt). Danach die Füllung (2 EL) gleichmäßig in der Mitte verteilen. Jetzt den Teig oben und unten über die Füllung klappen. Danach von oben jeweils einen der Teigstreifen links und rechts abwechselnd und leicht schräg nach unten geneigt in die Mitte klappen und überkreuzen, bis alle Teigstreifen übereinander liegen. Die überstehenden Streifen ungefähr 1 cm nach Ende des eigentlichen Strudels abschneiden. Dann die Teigenden unter die Strudeltasche klappen und ein wenig festdrücken. Das Ganze wiederholen, bis alle 8 Strudeltaschen fertig sind.

4. Alle Taschen auf ein Backblech setzen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Bei 200° ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Herbstliche Strudeltaschen mit Apfel-Kürbis-Eierlikör-Füllung](#)