

Apfelstrudel mit Eierlikör-Schokoladencreme

Zutaten

Strudelteig:

200 g Mehl
120 ml lauwarmes Wasser
2 EL Pflanzenöl

Füllung:

1 kg Äpfel in dünne Streifen, Scheiben oder in Würfel schneiden.
1 Zitrone den Saft
50 g getrocknete Apfelinge in kleine Stücke schneiden
50 g Rosinen in VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eingelegt (min. 24 Stunden)
60 g Amarettini fein gemahlen
Zucker und Zimt nach Geschmack
etwas gemahlene Kardamom und Ingwer
40 g Butter

Eierlikör-Schokoladencreme:

150 g Schmand
50 g Zartbitterschokolade
50-100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Zitronensaft über die Apfelstücke geben und durchmischen. Äpfel, getrocknete Äpfel, Rosinen, Zimt, Zucker, Kardamom und Ingwer vermengen. Apfelmasse zur Seite stellen.

Alle Zutaten miteinander verkneten, mindestens 10 Minuten lang kräftig durchkneten. Am besten in der Küchenmaschine. Der Teig sollte sich gut von der Schüssel lösen. Falls der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl unterkneten, zu trocken noch etwas Öl. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und in Frischhaltefolie verpackt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Strudelteig dünn ausziehen und auf ein bemehltes Küchentuch legen. Butter in eine Topf schmelzen lassen. Den ausgezogenen Strudelteig dünn mit flüssiger Butter bestreichen und längs bis zur Hälfte mit den Amarettini bestreuen. Darauf die Apfel-Mischung gleichmäßig verteilen. Links und rechts einen Rand lassen und die Seitenränder großzügig einschlagen, damit die Füllung beim Backen nicht auslaufen kann. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Im vorgeheizten Backofen mit Umluft bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten backen.

Schmand glatrühren. Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Zartbitterschokolade in den Schmand rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren, je nach gewünschter Dicke der Creme.

Strudel mit Puderzucker bestäuben und mit der Creme servieren.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Eierlikör-Schokoladencreme](#)

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-Schokoladencreme

Wer keine Rosinen mag , kann sie durch Cranberries austauschen.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Eierlikör-Schokoladencreme](#)

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