

# Verpoortens Streusel-Apfelstrudel

## Zutaten

### Strudelteig:

250 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei  
1 EL Sonnenblumenöl

### Für die Füllung:

150 ml Milch  
1 Pkg Puddingpulver, Vanillegeschmack  
250 g Mascarpone  
45 g Zucker  
1 Vanilleschote  
etwas Orangenabrieb  
3 Äpfel  
etwas Orangensaft  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Für die Streusel:

60 g Butter  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
etwas Bio Orangenabrieb  
1 Pkg Vanillezucker  
110 g Mehl  
½ TL Backpulver

### 1 Eigelb

etwas Wasser

### Eierlikör-Orangensahne:

1 Becher Sahne  
Saft einer Bio Orange  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung



[Link zum Rezept: Verpoortens Streusel-Apfelstrudel](#)

# Verpoortens Streusel-Apfelstrudel

Alle Zutaten in der Küchenmaschine glatt rühren, und noch mindestens 10 Minuten durch kneten lassen. Teig zu einer oder zwei Kugeln formen und mit Öl bestreichen. Unter einer Schüssel ca. 1 Stunde ziehen lassen. Strudelteig dünn ausziehen. Den dünnen Strudelteig auf ein bemehltes Küchentuch auslegen.

Von der Milch 50 ml abnehmen und das Puddingpulver klumpenfrei auflösen. Restliche Milch mit Mascarpone, Zucker, dem Mark der Vanilleschote und Orangenabrieb zum Kochen bringen. Diese Masse mit dem Puddingpulver abbinden. Nicht erschrecken, der Pudding wird sehr fest, das ist genau richtig! Die Puddingmasse mit einer Plastikfolie abdecken.

2 Äpfel schälen und klein würfeln. Eine Orange auspressen. In einem Topf die Apfelstücke und Orangensaft weich dünsten, mit dem Püreestab durchmischen.  
Das Apfelmus auskühlen lassen.

**Streusel:**

Butter in kleine Stücke hacken, dann Zucker, Salz, Orangenabrieb und Vanillezucker zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und kräftig unterkneten.

Den Teig zwischen den Händen reiben, so gibt's schöne und gleichmäßige Streusel. Streusel auf einem Tablett verteilen und in den Gefrierschrank stellen, dadurch werden sie fest und lassen sich später gut verarbeiten.

Blech mit Backpapier auslegen.

Den inzwischen erkalteten Pudding und Apfelmus schnell mit dem Schneebesen durchschlagen.

Den anderen Apfel schälen und in feine Stifte schneiden.

Den Strudel mit der Puddingmasse bestreichen. Dabei etwas 2 cm pro Seite frei lassen.

Die Apfelstifte darauf verteilen.

Eigelb mit Wasser vermischen. Die beiden freien Seiten damit einpinseln.

Den Strudel aufrollen und die Ränder fest drücken.

Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln und anschließend in die Streusel darauf verteilen, etwas andrücken, damit sie nicht runter fallen.

Strudel in den Backofen schieben.

**Backzeit und -temperatur:**

18 – 20 Minuten bei 190 Grad

Sahne steif schlagen.

Orangensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut verrühren.

Langsam in die steife Sahne rühren.

## **Leser-Tipp**

Schmeckt warm und kalt sehr gut.

[Link zum Rezept: Verpoortens Streusel-Apfelstrudel](#)