

Apfel Tassenstrudel mit Eierlikör

Zutaten

1 Pkg fertiger Strudelteig
500 g Äpfel
100 g Butter
100 g gehackte Nüsse
4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Marzipan Rohmasse



Zubereitung

Strudelteigblätter bei Zimmertemperatur ca 15 Min. ruhen lassen. Nüsse rösten, auskühlen lassen. Äpfel schälen und in feine Stücke schneiden. Marzipan grob raspeln und mit den Äpfeln, Nüsse und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen.

8 ofenfeste Tassen einfetten. Restliche Butter schmelzen lassen. 1 Teigblatt auf Geschirrtuch legen, mit Butter bestreichen, 2. Teigblatt drauf legen, Vierteln, sodass gleichgroße Quadrate (ca 15x15 cm entstehen)
Tassen mit je einem Quadrat auslegen, die Äpfelmischung darauf verteilen. Überstehenden Teig in der Mitte drüber klappen.
Im Ofen ca 20 Min. bei 200 °C backen.

[Link zum Rezept: Apfel Tassenstrudel mit Eierlikör](#)

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