

Apfelstrudel-Röllchen mit Mango auf Eierlikör-Vanille-Sahne

Zutaten

für 4 Stück Apfelstrudel-Röllchen:

4 Strudelteigblätter Filo- oder Yufkateig (aus dem Kühlregal)
2 mittelgroße, säuerliche Äpfel
½ reife Mango
10 g gehackte Mandeln
etwas Zitronensaft
¼ TL Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone
3 TL brauner Zucker
10 g flüssige Butter
1 Ei

200 g Schlagsahne
½ Vanilleschote, davon das Mark
1 Pkg Sahnesteif
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, Äpfel in kleine Stücke schneiden. Mango in kleine Stücke schneiden, diese in 2 Portionen aufteilen. Äpfel mit Zitronenschale, -saft, braunem Zucker, gehackten Mandeln und einer Portion Mangostückchen vermischen. Das Ei trennen.

Ein Küchentuch nass machen, auswringen und auf eine Arbeitsfläche legen. Eine Lage Strudelteig auf das Küchentuch legen, mit etwas flüssiger Butter bestreichen, eine weitere Lage darauf legen, wieder mit Butter bestreichen. Dies mit den restlichen 2 Lagen wiederholen. Die übereinander gelegten Strudelteige in 4 gleich große Stücke schneiden. Das Eiweiß mit einem Pinsel auf die Ränder auftragen. Apfelmischung auf die Stücke mittig verteilen, die Seiten einklappen und die Teigstücke fest zusammenwickeln. Obere und untere Ränder verschließen. Oberseite der Strudel mit Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Sahne zusammen mit dem Mark der ½ Vanilleschote, dem Sahnesteif und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör steif schlagen. Zusammen mit der zweiten Portion Mangostückchen auf 4 Gläser verteilen. Je 1 Apfelstrudel-Röllchen in ein Glas stellen.



[Link zum Rezept: Apfelstrudel-Röllchen mit Mango auf Eierlikör-Vanille-Sahne](#)