

Apfelstrudel-Taschen mit Eierlikör

Zutaten

- 1 Rolle Fertigblätterteig aus der Kühlung
- 1 Apfel
- 2 TL Zimtucker
- 3 EL Wasser
- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 EL Rosinen



Als Dekor: Puderzucker und Zuckerdekor, nach Wunsch

Zubereitung

Den Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden (ca. 1 x 1 cm) und mit dem Wasser, Zimtucker in einen kleinen Topf geben. Die Zutaten kurz aufkochen und danach solange andünsten, bis die Apfelstückchen weich sind. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Rosinen zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen - so dass eine nicht zu flüssige Masse entsteht. Den Backofen auf 200 °C (Ober-Unter-Hitze) vorheizen.

Die Rolle Blätterteig ausrollen und in 8 gleich große Rechtecke schneiden. Vier Rechtecke zur Seite nehmen, als Bodenplatte für die Ministrudel. Die vier oberen Teigplatten können wie gewünscht verziert werden,.... in meinem Fall habe ich mit einem Plätzchenausstecher Sterne ausgestanzt. Wer möchte, kann auch andere Motive ausstechen oder freihändig mit dem Messer Muster einschneiden.

Die Apfel-Masse gleichmäßig auf die vier Teigbodenplatten verteilen. Die Oberseiten (mit der Ausstanzung) vorsichtig darüber legen und die Ränder mit einer kleinen Gabel, von oben her, zusammen drücken, so dass eine geschlossene Tasche entsteht.

Die vier Apfelstrudel-Taschen werden nun für 20 Min. auf der mittleren Schiene bei 200 °C (Ober-Unter-Hitze) gebacken.

Nach Ende der Backzeit aus dem Backofen nehmen und kurz auskühlen lassen - die Apfelstrudel-Taschen können nun dekorativ auf Tellern platziert und mit Puderzucker bestreut werden.

Leser-Tipp

Die ausgestanzten Teile können wunderbar mitgebacken und als Deko verwendet werden. Auf Wunsch, können die Rosinen auch weggelassen werden.

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