

# Apfelstrudel-Torte mit Walnüssen und Eierlikör-Espuma

## Zutaten

1 Pkg Strudelteig (120 g)  
6 große Äpfel  
Vanillezucker und Zimt nach Geschmack  
100 g geriebene Walnüsse

125 ml Schlagsahne  
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Äpfel in feine Scheiben schneiden und mit Vanillezucker, Zimt und Walnüssen vermischen.

In eine gefettete Backform (24 cm) das erste Strudelblatt legen und mit Butter bestreichen, dann das zweite Strudelblatt einlegen und wieder mit Butter betreichen. Das ganze wiederholen, bis alle Teigblätter in der Form sind.

Dann die Apfelmasse einfüllen, den überstehenden Teig auf die Apfelfülle geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen.

Mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Espuma (Sahne und Schlagobers mischen und in einen Sahnespender geben) servieren.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel-Torte mit Walnüssen und Eierlikör-Espuma](#)

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