

Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Sahne

Zutaten

für 2 Apfelstrudel:

120 g gezogener Strudelteig

80 g Semmelbrösel

40 g Butter

4 EL Zucker

2 TL Zimt

4 EL Rosinen

2 TL Zitronensaft

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 große säuerliche Äpfel

etwas flüssige Butter zum Bestreichen



200 ml Sahne

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 190 °C Heißluft vorheizen. Die Strudelteigblätter erst 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung die Butter in eine Pfanne geben und die Semmelbrösel darin goldbraun werden lassen. Die Äpfel kleinschneiden, mit Zitronensaft, Rosinen, Zucker-Zimt-Gemisch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Semmelbrösel vermischen.

Danach das erste Blatt Strudelteig auf ein Tuch legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Das zweite Blatt um 90° gedreht darauflegen. Nun die Hälfte der Füllung auf die untere Hälfte der Teigblätter geben. Die beiden Teigenden seitlich einschlagen und den Strudel mit Hilfe der Tücher von unten nach oben einrollen.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheiztem Backofen 20 - 25 min. backen. Mit etwas heißer zerlassener Butter den Strudel bestreichen und abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Sahne steif schlagen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darunter rühren und zum Strudel reichen.

[Link zum Rezept: Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Sahne](#)

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