

# Bratapfelstrudel im Mürbeteig mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 1 Strudel mit ca. 30 cm Länge.  
Für ca 6 Portionen.

### Mürbeteig:

250 g Mehl  
40 g Puderzucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Ei  
120 g Butter  
Salz  
Abrieb einer Zitrone  
Frischhaltefolie

### Bratapfelfüllung:

4 Äpfel  
2 EL Puderzucker  
20 g Butter  
50 g Marzipan in kleine Stücke geschnitten  
1 TL Lebkuchengewürz  
Abrieb und Saft einer Orange  
50 g geriebene Mandeln  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 g klein geschnittene, gekochte und vakuumierte Maronen  
70 g Cranberrys  
Puderzucker

## Zubereitung

### Mürbeteig:

Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben. Ei, Vanillezucker, Butter, Salz und Zitronenabrieb zum Mehl-Puderzuckergemisch geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie einschlagen und für mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Bratapfelfüllung:

2 Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Bis zur weiteren Verwendung diese beiseite stellen. Eine beschichtete Pfanne mit 2 EL Puderzucker erhitzen, bis der Zucker anfängt zu karamellisieren. Die Butter hinzufügen. Sobald dieser geschmolzen ist, werden die Apfelscheiben in die Pfanne gegeben. Diese ankaramellisieren lassen. Das Lebkuchengewürz und Marzipan hinzufügen. Mit dem Saft einer Orange ablöschen und den Orangenabrieb hinzufügen. Kurz einkochen lassen und die Mandeln zugeben. Mit den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ablöschen, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. In eine Schüssel zum Abkühlen geben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.



[Link zum Rezept: Bratapfelstrudel im Mürbeteig mit Verpoorten Original 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

# Bratapfelstrudel im Mürbeteig mit Verpoorten Original Eierlikör

In der Zwischenzeit wird der Mürbeteig aus dem Kühlschrank genommen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz rechteckig auf ca 3 mm Stärke ausgerollt. Den Mürbeteig auf eine Rechtecksgröße von ca. 30 cm x 35 cm zurecht schneiden. Die Teigreste anderweitig verwenden. Bis zur weiteren Verwendung den Mürbeteig beiseite stellen.

Die restlichen 2 Äpfel werden nun geschält, entkernt und in feine Scheiben gehobelt. In die Bratapfelfüllung werden noch die Maronen und Cranberrys untergerührt. Die Bratapfelfüllung auf den Mürbeteig verteilen. (Die Ränder sollen am Rand ca 8 cm und oben und unten 3 cm freigelassen werden.) Die gehobelten Apfelscheiben auf die Bratapfelfüllung verteilen, den Teig an den Rändern mit Wasser leicht bepinseln und die Ränder oben und unten über die Apfelfüllung einschlagen. Die Seitenränder nach innen einschlagen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit der Nahtseite nach unten legen. Für ca 30 – 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken wünscht Euch  
Experimentelle-Cuisine

## Leser-Tipp

Ihr werdet ihn lieben !! Bratapfelfüllung mit Mürbeteig und Puderzuckerdecke !!

[Link zum Rezept: Bratapfelstrudel im Mürbeteig mit Verpoorten Original Eierlikör](#)