

Bratapfelstrudel mit Eierlikör-Marzipan-Soße

Zutaten

für einen Bratapfelstrudel:

für den Bratapfel-Strudelteig:

1 Pkg Strudelteig, 4 Blätter für 2 Strudel (aus dem Kühlregal)
100 g Maronen (vorgegart)
800 g säuerliche Äpfel
80 g Zucker
2 EL Sultaninen
2 TL Zimt
100 g Butter
Puderzucker

für die Eierlikör-Marzipan-Soße:

20 g Butter
½ EL Speisestärke
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 ml Milch
50 g Zucker
50 g Marzipan Rohmasse
½ Vanilleschote, davon das Mark
1 Prise Salz

Für die Dekoration:

Marzipan Rohmasse
Apfelstiele

Zubereitung

Maronen hacken. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, Äpfel grob würfeln (die Apfelstiele zur Seite legen). 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Apfelstücke darin ca. 1 Min. anbraten. Sultaninen und Maronen dazu geben. Mit 80 g Zucker und dem Zimt bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Abkühlen lassen.

Den Elektro-Backofen auf 200 °C vorheizen. Übrige Butter schmelzen. Strudelblätter entfalten. Ein Blatt auf ein Küchenhandtuch legen und mit der Butter bestreichen. Das zweite Blatt darauf legen, mit Butter bestreichen. Die Apfelmischung darauf verteilen, den Strudelteig seitlich etwas einschlagen. Apfelstrudel mit Hilfe des Küchenhandtuchs einrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Butter bestreichen. Im Backofen ca. 25-30 Min. goldbraun backen. Evtl. nach 15 Min. mit Alufolie abdecken, damit der Strudel nicht zu dunkel wird. Bratapfelstrudel mit Puderzucker bestäuben. Aus der Marzipan Rohmasse 3 kleine Äpfel formen. Die Apfelstiele oben in den Marzipan stecken. Marzipan-Äpfel auf den Strudel legen.

Für die Soße 50 g Marzipan in kleine Stücke schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, die Speisestärke einrühren. Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu geben. Vanillemark, Zucker, Salz und das kleingeschnittene Marzipan zugeben und alles mit dem Mixstab sehr gründlich verrühren.



[Link zum Rezept: Bratapfelstrudel mit Eierlikör-Marzipan-Soße](#)

Bratapfelstrudel mit Eierlikör-Marzipan-Soße

Den noch warmen Bratapfelstrudel zusammen mit der Eierlikör-Marzipan-Soße servieren.

[Link zum Rezept: Bratapfelstrudel mit Eierlikör-Marzipan-Soße](#)

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