

Bratapfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Strudelteig:

200 g Mehl
3 g Salz
120 ml Wasser, lauwarm
20 ml Pflanzenöl

Apfelfüllung:

ca. 275 g säuerliche Äpfel, geschält und entkernt
etwas Zitronensaft
25 g Rumrosinen
10 g Semmelbrösel
6 g Butter
8 g Zucker
¼ TL Zimt

Bratapfelfüllung:

200 g Marzipanrohmasse
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
70 g Mandeln, gehackt
70 g Rumrosinen
1 TL Zimt
1 Msp Nelken

Außerdem:

etwas Pflanzenöl
Mehl zum Bestäuben
ca. 50 g Butter

Zubereitung

1. Am Vortag Rosinen in braunem Rum einlegen, gut verschließen und mindestens über Nacht ziehen lassen.
2. Für den Strudelteig alle Zutaten miteinander verkneten. Weiterkneten bis der Teig eine glatte Oberfläche hat und nicht mehr klebt. Den Teig teilen (ein Teil etwas weniger als die Hälfte) und jeweils zu einer Kugel formen. Mit Pflanzenöl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln. Zur Seite legen und ruhen lassen (bei Zimmertemperatur).
3. In der Zwischenzeit die Brösel herstellen: Die Semmelbrösel mit den 6 g Butter in einer Pfanne rösten. Etwas abkühlen lassen. Zucker und Zimt mischen und die Brösel untermischen.
4. Die Äpfel achteln und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Zitronensaft dazugeben und mit den Bröseln und Rumrosinen gut vermischen.



[Link zum Rezept: Bratapfelstrudel 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 mit Verpoorten Original Eierlikör

5. Für die Bratapfelüllung das Marzipan nach und nach mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Anschließend die Mandeln, Rumrosinen und Gewürze dazugeben und verrühren.

6. Die ca. 50 g Butter schmelzen.

7. Den etwas kleineren Strudelteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Anschließend immer in der Mitte beginnend dünn ausziehen. Er sollte die Breite eines Geschirrtuchs haben und ca. 30 cm tief sein. Auf ein bemehltes Geschirrtuch legen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Die Apfelfüllung an dem vorderen Rand des Teiges verteilen. Den vorderen dicken Rand des Teiges abschneiden und den Strudel mithilfe des Geschirrtuchs aufrollen. Am Ende ebenfalls den dicken Rand abschneiden, sowie die Enden an den Seiten abreißen.

8. Nun den anderen Strudelteig ausrollen und ausziehen. Diesen aber ca. doppelt so tief ausziehen. Wiederum mit Butter bestreichen. Die Bratapfelüllung dünn auf dem vorderen Drittel verteilen. Den Apfelstrudel daraufsetzen. Wieder den dicken Rand abschneiden und den Strudel mit dem Apfelstrudel aufrollen. Rand und Enden abtrennen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech umsetzen. Anschließend mit flüssiger Butter bestreichen. Bei 220 °C ca. 15-20 min. goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und am besten noch warm genießen!

Leser-Tipp

Von den Rumrosinen gleich mehr ansetzen. Sie halten sich gut verschlossen sehr lange! Zu dem Bratapfelstrudel passt Vanilleeis oder -sauce sehr gut!

[Link zum Rezept: Bratapfelstrudel 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