

Exotischer Reis-Apfelstrudel mit Mango-Eierlikör-Sauce

Zutaten

für den Apfelstrudelteig:

250 g Strudelteig / Filoteig

50 ml Milch

50 g Butter (alternativ selbst zubereiteter Teig ,siehe Tipp!!)



Apfelstrudelfüllung:

60 Milchreis

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 ml Kokosmilch

fein abgeriebene Schale einer Bio Orange

100 g gemahlene Walnüsse

1 TL Zimt

30 g gehackte Pistazien

50 g braunen Zucker

Saft einer Zitrone

500 g Äpfel

Mango-Eierlikör-Sauce für den Apfelstrudel:

400 g Schmand

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 reife Mango

2 Pkg Vanillezucker

4 EL Cointreau (Orangenlikör)

1 Granatapfel

Minzblätter

Zubereitung

Apfelstrudelteig:

Milch und Butter in einem Topf verflüssigen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dann den Strudelteig in mehreren Lagen darauf geben, dabei zwischen den Lagen jeweils Milch-Butter-Mischung aufstreichen.

Apfelstrudelfüllung:

Kokosmilch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Kochen bringen, den Abrieb der Orange und den Reis einrühren und bei geringer Hitze 20-30 Min. quellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Äpfel schälen und entkernen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Abgekühlte Reismasse mit Äpfeln, Nüssen, Pistazien, Zucker und Zimt verrühren. Masse auf den Strudelteig verteilen und aufrollen. Im auf 200 °C (Unter und Oberhitze) vorgeheizten Ofen etwa 30 Min. backen.

Mango-Eierlikör-Sauce:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und zusammen mit Schmand, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör pürieren, zusätzlich mit dem Orangenlikör aromatisieren. Den Granatapfel aufschneiden, die Kerne auslösen und dabei den Saft auffangen.

[Link zum Rezept: Exotischer Reis-Apfelstrudel mit Mango-Eierlikör-Sauce](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)

VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn

+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Exotischer Reis-Apfelstrudel mit Mango-Eierlikör-Sauce

Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen und mit der Mango-Eierlikör-Sauce, Granatapfel und Minzblättchen dekorativ anrichten.

Leser-Tipp

Wenn man sich die Mühe machen möchte, kann man den Strudelteig natürlich auch selbst zubereiten. Dazu 140 g Mehl, 60 g lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz und 1 Ei zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen. Teig auf einem mit Mehl bestäubten Küchentuch sehr dünn ausrollen und dann die Füllung darauf verteilen. Die Backtemperatur sollte 240 Grad sein und die Backdauer etwa 30-45 Minuten. Mit einem fertig gekauften Teig erzielt man aber auch ein sehr gutes Ergebnis!!!

Die Sauce kann man auch mit Creme fraiche oder Aprikosen zubereiten, schmeckt auch beides sehr lecker!

[Link zum Rezept: Exotischer Reis-Apfelstrudel mit Mango-Eierlikör-Sauce](#)

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