

feine Apfelstrudel-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Apfelstrudel-Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 ml Wasser
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 2 TL Butter zum Bestreichen

für die Apfelstrudel-Torten-Füllung:

- 3 Äpfel
- 200 g Quark
- 70 g Crème fraîche
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 50 g Pecannüsse



Zubereitung

Alle Zutaten des Teiges (bis auf die Butter) in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig mit Sonnenblumenöl bestreichen oder in einem Ölbad 30 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Füllung alle Zutaten (bis auf die Äpfel) in einer Schüssel verrühren. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Der Quarkmischung unterheben.

Die Butter schmelzen und mit einem Pinsel bereitstellen. Eine runde Backform (ca. 20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und zusätzlich mit etwas Butter bepinseln. Ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht bemehlen. Nun den Teig aus dem Öl nehmen und in Mehl wenden. Anschließend auf dem Tuch grob viereckig ausrollen und in 4 gleiche Rechtecke schneiden. Rollen Sie jedes Einzelteil noch einmal etwas dünner in Quadratform aus.

Legen Sie nun den ersten Teig in die Backform. Der Teig sollte so groß sein, dass er locker den Boden und die Seiten nach oben ausfüllt. Die vier Ecken lassen Sie erst einmal nach außen runterhängen. Bestreichen Sie den Teig mit etwas flüssiger Butter und legen das nächste Teig-Viereck mit versetzten Ecken in die Backform. Erneut mit Butter bestreichen und das dritte Teig-Viereck genauso in die Backform legen. Nun die Füllung komplett einfüllen und glatt streichen. Nun nach und nach die 12 Ecken auf die Füllung klappen, so dass der Strudel oben geschlossen ist. Mit Butter bestreichen. Das vierte Teigviereck in 1-2 cm breite Streifen schneiden (man braucht ungefähr 12 Streifen á 30 cm Länge). Jeweils 3 Streifen am oberen Ende mit etwas Butter aufeinander kleben und flechten – das untere Ende wieder verkleben. Die 4 geflochtenen Streifen nun von außen nach innen wie eine Spirale auf den Strudel legen.

Nun im Backofen ca. 55 min backen. Der Teig sollte leicht gebräunt sein. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und 30 Min., abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut und einer Kugel Eis servieren.

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

feine Apfelstrudel-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: feine Apfelstrudel-Torte 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