

Frittierte Strudeltäschchen mit Apfel-Eierlikör-Füllung

Zutaten

300 g Mehl
4 EL Pflanzenöl
Salz
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Äpfel
50 g Schmelzflocken

1 Ei

Puderzucker zum Bestäuben

Frittierfett

Zubereitung

Aus dem Mehl, 130 ml warmem Wasser, einer Prise Salz und dem Pflanzenöl einen geschmeidigen Teig rühren. Er ist gut, wenn er sich selbst vom Schüsselrand löst. Strudelteig möchte Ruhe und Wärme. Deshalb wird er in eine bemehlte Schüssel gelegt, mit Öl eingepinselt und mit Frischhaltefolie abgedeckt. Die Schüssel für mindestens 30 Minuten an einen warmen Ort stellen (ich stelle sie immer in den auf 50 Grad beheizten Backofen). Ein Geschirrhandtuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestäuben.

Während der Ruhezeit die Äpfel schälen und klein würfeln. Die Schmelzflocken im VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Äpfel hinzugeben und alles kurz aufkochen. Abkühlen lassen.

Der Strudelteig wird nach seiner Ruhezeit sehr elastisch sein. Mit einem Nudelholz auf dem Geschirrhandtuch ausrollen. Um den Teig dünn wie Zeitungspapier zu bekommen, mit beiden Händen zwischen Teig und Handtuch fahren, den Teig aufnehmen und vorsichtig auf den Händen schwenken. Er wird dabei immer dünner. Wenn er die gewünschte Dicke hat, wieder zurück auf das Geschirrhandtuch legen. Quadrate in einer Größe von etwa 5 Zentimetern ausstechen. Ein bis zwei Teelöffel der Apfel-Eierlikör-Füllung auf eine Ecke des Quadrates legen. Den Teig der Ecke vorsichtig über die Füllung ziehen. Dann die beiden seitlichen Ecken über die Füllung ziehen. Nun die abgedeckte Füllung fest in Richtung freier Ecke aufrollen. Mit einem verquirltem Ei verkleben.

Frittierfett auf 180 Grad erhitzen und die kleinen Röllchen goldbraun ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Frittierte Strudeltäschchen mit Apfel-Eierlikör-Füllung](#)

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