

Ganzer Apfel im Strudel mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für eine Portion:

- 1 Blatt Filoteig oder Yufkateig (meistens enthalten die Packungen zehn Blatt)
- 1 säuerlicher mittelgroßer bis großer Apfel (Boskoop, Elstar, Gravensteiner, ...)
- 10 Amarettini
- 1 EL gehackte Mandeln
- 1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Prise Zimt

flüssige Butter

geröstete Brösel

Als Beilage passt Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis.



Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Eine Auflaufform fetten, die Größe hängt von der Anzahl der Portionen ab.
3. Den Apfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen.
4. Die Amarettini zerstoßen, am besten in einem Mörser, aber es geht auch in einem Gefrierbeutel, auf den man mit einem Kochlöffel schlägt.
5. Die zerstoßenen Amarettini mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, den Mandeln und dem Zimt in einer Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen.
6. Ein Blatt Filoteig mit Butter anstreichen, Brösel leicht darauf streuen. Den Apfel in die Mitte setzen, mit dem Loch nach oben.
7. Mit einem kleinen Löffel die Füllung in den Apfel geben.
8. Die Ecken diagonal über dem Apfel zusammennehmen, sodass er schließlich vollständig eingepackt ist. Vorsichtig mit einem Küchengarn zusammenbinden.
9. In die gefettete Form geben und nochmals von außen mit Butter einstreichen.
10. Etwa 25 Minuten bei 160 °C auf der zweiten Schiene von unten backen.

Am besten lauwarm servieren, begleitet von Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis.

[Link zum Rezept: Ganzer Apfel im Strudel 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