

# Grüne Strudelkissen mit Apfel-Kokos-Füllung und Verpoorten-Espuma zum Dippen

## Zutaten

300 g Mehl  
4 EL Pflanzenöl  
Salz  
1 Msp grüne Lebensmittelfarbe  
150 g Kokosraspeln  
2 EL ungesüßte Kokosmilch  
2 Äpfel  
Zucker nach Belieben  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
20 g Pro-Espuma-Pulver für kalte Speisen (ersatzweise ein Blatt Gelatine)  
braunen Zucker zum Bestreuen



## Zubereitung

130 ml warmes Wasser mit der Lebensmittelfarbe verrühren. Aus dem Mehl, dem Wasser, einer Prise Salz und dem Öl 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 Pflanzenöl eingepinselt und mit Frischhaltefolie abgedeckt. Die Schüssel für mindestens 30 Min. 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. 200 ml Wasser mit den Kokosraspeln, der Kokosmilch, den Äpfeln und dem Zucker aufkochen und 20 Min. bei mittlerer Hitze ziehen lassen (bis die Kokosraspeln die Flüssigkeit aufgesogen haben). Etwas 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. Kreise im Durchmesser von etwa 10 Zentimetern ausstechen. Ein bis zwei Teelöffel der Apfel-Kokos-Füllung in die Mitte der Kreise geben. Zuerst die Teigseiten vorsichtig über der Füllung schlagen. Dann den oberen und unteren Rand unter die Mitte klappen. Die kleinen Teigpäckchen auf ein Backblech legen. Bei 180 °C etwa 25 min. lang backen.

Das Pro-Espuma-Pulver mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und in einen Sahnesiphon geben. Ein paar Mal schütteln und der Eierlikör-Schaum ist fertig. Sollte man das Pulver nicht zur Hand haben, kann man den Schaum auch mit Gelatine herstellen. Das dauert nur sehr viel länger. Die aufgelöste Gelatine in den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör rühren und in einen Sahnesiphon füllen. Mindestens 5 Stunden (idealerweise aber über Nacht) kühl stellen.

Die fertig gebackenen Apfel-Kokos-Kissen oben einmal diagonal einschneiden und mit braunem Zucker bestreuen. Zusammen mit dem Eierlikör-Schaum zum Dippen servieren und genießen.

[Link zum Rezept: Grüne Strudelkissen mit Apfel-Kokos-Füllung und Verpoorten-Espuma zum Dippen](#)