

Kleine Haselnuss-Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ca. 37 Stück

Teig:

250 g Wan Tan Teigblätter (9 cm x 9 cm) (TK aufgetaut)

Neutrales Speiseöl

Puderzucker

Nussfüllung:

50 g Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Zucker

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g gehackte Haselnusskerne (geröstet)

Apfelfüllung:

4 Äpfel

100 g Zucker

Saft einer halben Zitrone

1 Msp Zimt

2 EL Butter

Zubereitung

Nussfüllung:

Die Sahne zusammen mit dem Zucker aufkochen und vom Herd nehmen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Nüsse unterrühren. Die Nussmischung ziehen lassen.

Apfelfüllung:

Äpfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und Zitrone zugeben. Äpfel mit Zimt und Zucker in Butter anbraten.

Strudel:

Ein Wan Tan Blatt mit einer Spitze nach vorne ausrichten, in die Mitte 2 TL Nussfüllung (als Streifen) aufstreichen und 2 TL Apfelfüllung aufsetzen (Dabei den Rand frei lassen). Den Rand mit Wasser leicht anfeuchten. Dann zuerst die seitlichen Spitzen über die Füllung klappen, dann die nach vorne zeigende Spitze ebenfalls über die Füllung klappen und den Strudel aufrollen. Den Strudel mit Öl dünn einpinseln und auf ein Backblech setzen. Mit den übrigen Wan Tan Blättern ebenso verfahren. Den Strudel 200°C 10-15 Min. goldbraun backen. Den heißen Strudel sofort mit etwas Puderzucker bestäuben.



[Link zum Rezept: Kleine Haselnuss-Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör](#)