

# Knusprig frittierte Mini-Apfel-Topfenstrudel mit Eierlikör

## Zutaten

für ca. 10 bis 12 Mini-Apfel-Topfenstrudel:

125 g bis 150 g Filo- oder Strudelteigplatten  
2 bis 3 Äpfel (z.B. 3 kleinere oder 2 größere Boskop)  
einige Spritzer Zitronensaft  
250 g Topfen (Quark)  
30 g Stärkemehl  
Mark einer halben Vanilleschote  
3 EL Zucker  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Ei

Öl zum Frittieren



## Zubereitung

Für die Füllung den Topfen in ein feines Tuch geben und ausdrücken, so dass überschüssige Flüssigkeit aus dem Topfen gepresst wird. Stärkemehl, Zucker, Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und das Mark der Vanilleschote mit dem trockenen Topfen verrühren. Die Äpfel vierteln, schälen und auf einer Reibe grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht zu braun werden. Falls sich bei den Äpfeln auch noch Flüssigkeit absetzt, diese ebenfalls abgießen. Danach die geraspelten Äpfel unter die Topfenmasse rühren.

Die Filo- bzw. Strudelteigplatten auslegen. Von der kurzen Seite her jede Platte einmal halbieren. An das Ende jeder Teigplatte je ca. 2 EL Füllung verteilen. Dabei an drei Seiten einen Rand von ca. 1 cm freilassen. Die Teigränder rundherum mit etwas Wasser bepinseln. Von der kurzen Seite her aufrollen. Wenn die Röllchen ungefähr zur Hälfte aufgerollt sind, die seitlichen Enden umschlagen, nochmals mit etwas Wasser bepinseln und gut andrücken, damit sie schön zusammenkleben und die Füllung beim Frittieren nicht ins Öl gelangt. Danach weiter aufrollen.

Wenn alle Strudelröllchen fertig gerollt sind, kann in einem Topf das Öl erhitzt werden. Am besten eignet sich ein Topf, in dem ca. 3 Röllchen zeitgleich frittiert werden können. Zu viele Röllchen sollten es nicht auf einmal sein, damit die Temperatur des Öls nicht zu sehr absinkt, wenn die Mini-Strudel ins Öl gegeben werden. Außerdem sollten die Röllchen schwimmend frittiert werden.

Das Frittieren dauert nur einige Minuten. Die Röllchen sind fertig, wenn sie rundherum goldbraun frittiert sind. Danach aus dem Öl nehmen, kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen und am besten noch lauwarm und knusprig genießen!!!

## Leser-Tipp

Wer sagt eigentlich, dass ein Apfelstrudel immer gebacken werden muss? Falls ihr noch nie frittierte Strudel probiert habt, versucht mal diese hier! In einer kross-knackigen Hülle befindet sich eine herrlich saftige und cremige Füllung! Genießt diese Mini-Strudel noch lauwarm! Es ist ein Genuss :-)

[Link zum Rezept: Knusprig frittierte Mini-Apfel-Topfenstrudel mit 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