

Original Wiener Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

250 g Mehl (Typ 550)
1 Ei
1/2 Eierschale Speiseöl
50 ml warmes Wasser
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Becher Schlagsahne
100 g Butter

1 kg Äpfel
nach Belieben:
Zimt
Zucker
Rosinen
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zitronensaft



Zubereitung

Aus dem Mehl, Wasser, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Ei und Speiseöl einen elastischen Teig kneten. Wenn sich der Teig gut vom Schüsselrand löst, ist er fertig geknetet. Den Teig zu einer Kugel formen und diese in eine bemehlte kleine Schüssel legen. Den Teig oben leicht mit etwas Öl einpinseln (damit sich keine Haut bildet), mit Klarsichtfolie gut abdecken und min. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Inzwischen die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Rosinen, Zucker und Zimt zugeben und das Ganze mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. Nach Belieben kann noch ein Tasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugegeben werden.

Sahne steif schlagen.
Butter zum Bestreichen des Teiges zerlassen.

Nach der Ruhezeit den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einem bemehlten Geschirrtuch mit einem Nudelholz ausrollen. Den Teig immer wieder wenden und leicht bemehlen. Er soll nicht klebrig sein. Nun den Teig mit den Händen dünn ausziehen, indem er mit den Handrücken oder Fäusten hochgehalten wird. Durch sein Eigengewicht dehnt sich der Teig leicht. Von der Mitte nach außen hin dehnen, den Teig dabei drehen. Wieder auf das Tuch legen, bevor er reißt. Die etwas dickeren Ränder kann man nun noch etwas dünner ziehen. Der Teig soll hauchdünn und transparent sein.

Zum Füllen die Apfelmischung auf dem mit etwas Butter bepinselten Teig verteilen, dabei die Teigränder frei lassen. Zum Schluss die steif geschlagene Schlagsahne auf der Füllung verteilen.

Die seitlichen Teigränder einige Zentimeter über die Füllung schlagen, damit die Äpfel beim Rollen nicht herausfallen. Nun den Strudel mithilfe des Tuches langsam einrollen. Dabei den Teig immer wieder mit Butter bepinseln. Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech rollen, sodass die Teignaht nach unten zeigt.

Den Teig mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und bei 190 °C Ober- und Unterhitze (175 °C Umluft) rund 30 Minuten backen.

[Link zum Rezept: Original Wiener Apfelstrudel 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

Original Wiener Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör

Den gebackenen Apfelstrudel 10 Minuten auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Den Teig beim Einrollen immer gut mit zerlassener Butter bestreichen, damit der Strudel auch innen schön knusprig und blättrig wird.

[Link zum Rezept: Original Wiener Apfelstrudel 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