

Rustikaler Verpoorten-Apfelstrudel im Kartoffelteig

Zutaten

für 12 Portionen:

für den Teig:

500 g mehligkochende Kartoffeln

150 g Mehl

50 g Butter

1 TL Zimt

2 EL brauner Zucker

für die Füllung:

800 g saure Äpfel

60 g Walnüsse

40 g gehackte Mandeln

3 EL gemahlene Mandeln

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 EL Orangensaft

1 Bourbon-Vanille Aroma

60 g Mehl

Dekor:

2 EL Butter

4 EL brauner Zucker

Backutensilien:

Sternförmige Ausstechförmchen

Backpapier

Frischhaltefolie

2 Holzklammern

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kochen, bis sie gar sind. Nach dem Abschrecken die Schale abziehen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken oder reiben. Etwas abkühlen lassen und das Mehl, die Butter sowie Zucker und Zimt hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend mindestens zwei Stunden kaltstellen damit er sich gut verarbeiten lässt.

2. Den Ofen vorheizen (auf 160 °C bei Umluft, auf 180°C bei Ober/Unterhitze). Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse zerkleinern und mit den restlichen Zutaten für die Füllung zu den Äpfeln geben und vermengen.

3. Eine Hand voll Teig für die Deko beiseite legen. Den restlichen Teig auf einem blechgroßen Stück Backpapier mit der Frischhaltefolie belegt ca. 3-4 mm dick ausrollen. Die Folie abziehen und die Füllung auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand



[Link zum Rezept: Rustikaler Verpoorten-Apfelstrudel im Kartoffelteig](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Rustikaler Verpoorten-Apfelstrudel im Kartoffelteig

von 4 cm auf allen Seiten frei lassen. Die Ränder umschlagen und den Teig vorsichtig aufrollen. Das Backpapier zum Festigen um den Teig spannen und an den Enden verzwirbeln, mit den Klammern fixieren, oben eine Öffnung lassen.

4. Den übrigen Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Den Strudel mit den Sternen belegen. Butter schmelzen und den Strudel damit bestreichen, anschließend den Zucker darüber streuen. Auf mittlerer Stufe im Ofen für 45 Min. backen. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen und anschließend das Backpapier entfernen.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Da der Teig nur wenig Mehl enthält, lässt er sich prima auch als glutenfreie Variante mit dem entsprechenden Mehl herstellen. Eine pflanzliche Butteralternative kann für eine laktosefreie Version genutzt werden. Wer keine Walnüsse mag, kann stattdessen getrocknete Cranberries nehmen.

[Link zum Rezept: Rustikaler Verpoorten-Apfelstrudel im Kartoffelteig](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de