

# Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Spekulatius und Vanille-Eierlikör-Soße

## Zutaten

### Strudelteig:

200 g Mehl + 50 g Mehl zum Ausrollen

50 g Grieß

1 Prise Salz

1 Eigelb

125 g Butter

6 EL saure Sahne

4 EL lauwarmes Wasser



### Füllung:

75 g Spekulatius (im Gefrierbeutel mit dem Teigusroller fein zerbröseln)

75 g geriebene Haselnüsse

1 TL Zimt

1 TL Zucker

75 g Rosinen (24 Stunden in Apfelsaft einweichen und sehr gut abtropfen lassen)

600 g reife Golden Delicious-Äpfel

### Soße:

500 ml kalte Milch

1 Pkg Puddingpulver (37 g) mit Vanille-Geschmack

40 g Zucker

Mark von einer Vanille-Schote

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

### Strudelteig:

Gesiebtes Mehl und Grieß in einer Schüssel vermengen, in der Mitte eine Mulde bilden und 1 Prise Salz, das Eigelb, 50 g flüssige, warme Butter, die saure Sahne und das lauwarme Wasser in die Mulde geben. Nun solange verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Zu einer Kugel formen, mit flüssiger Butter bestreichen und unter einer mit heißem Wasser ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

### Füllung:

Äpfel waschen, schälen und Kernhaus entfernen, in Würfel schneiden. Spekulatiusbrösel, Haselnüsse, Zimt und Zucker mischen.

Jetzt den Teig auf einem bemehlten Tuch hauchdünn ausrollen, mit 50 g flüssiger Butter bestreichen und mit der Spekulatiusbrösel-Mischung, den geriebenen Haselnüssen, Zimt und Zucker bestreuen, nun die Apfelwürfel und die eingeweichten Rosinen verteilen. Die rechten und linken Seiten 3 cm einschlagen und die Platte aufrollen.

Nun den Strudel auf ein Backblech legen und mit 50 g flüssiger Butter bestreichen, bei 200 Grad (Umluft) 40 Minuten backen.

### Soße:

[Link zum Rezept: Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Spekulatius und Vanille-Eierlikör-Soße](#)

# Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Spekulatius und Vanille-Eierlikör-Soße

Mark von der Vanille-Schote, Zucker und Puddingpulver verrühren, vorsichtig mit 10 EL kalter Milch verrühren, jetzt die restliche Milch erwärmen und das aufgelöste Puddingpulver einrühren, zum Kochen bringen und solange rühren, bis es dicklich ist, dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren.

Guten Appetit!

## **Leser-Tipp**

Schmeckt warm am besten!

[Link zum Rezept: Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Spekulatius und Vanille-Eierlikör-Soße](#)

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