

# Weihnachtsbäumchen-Apfelstrudel mit Eierlikör-Dip

## Zutaten

Bäumchen:

Strudelteig aus dem Kühlregal

1 Apfel

100 g Apfelmus

Zimt

100 g Sahne

1 Ei

Puderzucker

Zuckerperlen

Schaschlikspieße

Keksausstecher (Weihnachtsbaum)

Dip:

200 g Magerquark

150 g Mascarpone

Puderzucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Die Menge reicht für 10- 20 Bäumchen je nach Größe des Keksausstechers.

## Zubereitung

Da der Strudelteig sehr dünn ist, habe ich jedes Bäumchen 4 Mal ausgestochen. Je 2 Teig-Bäumchen mit einem aufgeschlagenen Eigelb verkleben. Jetzt den Apfel klein schneiden und einige Stücke auf den Teig legen. Apfelmus mit Zimt und etwas Sahne vermischen und über die Apfelstücke verteilen. Den Schaschlikspieß auflegen und eine Doppellage Teig über die Füllung und den Spieß legen. Die Ränder mit Ei verkleben und alles gut festdrücken. Bei 180°C für 10 Min. in den Backofen und schon ist alles so miteinander verbacken, dass man die Bäumchen am Spieß hochheben kann.

Das Eiweiß mit ca. 100 g Puderzucker aufschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Mit einer einfachen Lochtülle Ornamente auf die Bäumchen spritzen und mit Zuckerperlen dekorieren.

200 g Quark mit 150 g Mascarpone und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen, mit Puderzucker abschmecken und als Dip benutzen.

Superlecker!!!

## Leser-Tipp

Natürlich könnt Ihr auch alle anderen Ausstechförmchen benutzen, die Ihr noch zu Hause habt. Eure Gäste werden erstaunt sein, über die neue Form des Apfelstrudels.

[Link zum Rezept: Weihnachtsbäumchen-Apfelstrudel mit Eierlikör-Dip](#)

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