

Winterlicher Spekulatius-Apfelstrudel im Glas mit Eierlikör

Zutaten

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

(Alternativ: Fertiger Strudelteig)

1 kg Äpfel
100 g Spekulatius Plätzchen
nach Belieben:
Zimt
Zucker
Rosinen
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zitronensaft

200 ml Milch
1 EL Zucker
1 Vanilleschote
1 Ei
50 ml Sahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Speisestärke

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 so mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Inzwischen die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Spekulatius Plätzchen zerbröseln und zu den Äpfeln geben. Rosinen, Zucker und Zimt zugeben und das Ganze mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden. Nach Belieben kann noch eine Tasse VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugegeben werden.

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



[Link zum Rezept: Winterlicher Spekulatius-Apfelstrudel im Glas 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

Winterlicher Spekulatius-Apfelstrudel im Glas mit Eierlikör

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 klecksweise 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 Teignah 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.

Zwischenzeitlich das Ei kurz aufschlagen, Speisestärke, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Sahne zugeben und noch mal kurz schlagen. Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen, dann die Ei-Sahne-Eierlikör-Mischung zugeben und nochmal aufkochen lassen.

Den gebackenen Apfelstrudel 10 Minuten abkühlen lassen und portionieren. Dabei den Strudel in ca. 5 cm dicke Stücke aufteilen. Dann das Glas abwechselnd mit Strudel und Eierlikör-Vanillecreme befüllen. Dabei mit Apfelstrudel anfangen und enden. Die letzte Schicht Strudel kann mit Puderzucker bestäubt werden.

Leser-Tipp

Wem es zu aufwendig ist, einen Strudelteig herzustellen, kann auch einen fertigen Strudelteig kaufen und diesen weiterverarbeiten.

[Link zum Rezept: Winterlicher Spekulatius-Apfelstrudel im Glas mit Eierlikör](#)