

Bratapfelstrudel mit Verpoorten Eierlikör

Zutaten

4 mittelgroße Äpfel (z. B. Roter Boskoop)
5 Blätterteig-Quadrate (je ca. 15 x 15 cm)
ca. 200 g Rosinen
ca. 200 g gehackte Walnüsse
ca. 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Eigelb



Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Äpfel schälen und mit einem Ausstecher die Gehäuse entfernen. Auf vier der Blätterteigquadrate je einen Apfel legen. In die Löcher der Äpfel die Rosinen und die gehackten Walnüsse schichten. Als Abschluss auf die Äpfel je einen guten Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, so dass die Walnüsse und Rosinen benetzt werden. Der Rest, der nicht in das Gehäuseloch passt, kann den Apfel runterlaufen.

Nun die vier Ecken des Blätterteigs oben auf dem Apfel zusammendrücken und so den Apfel einpacken.

Aus dem fünften Blätterteigblatt Sterne (oder auch andere Formen nach Wahl) ausstechen und von außen auf den Blätterteig legen und festdrücken.

Das Eigelb verrühren und den Blätterteig rundrum damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Lecker pur oder dazu Sahne oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör als Sauce.

Leser-Tipp

Wer möchte, kann die Äpfel zum Beispiel auch mit Heidelbeeren und Walnüssen füllen. Das ist vor allem für die interessant, die keine Rosinen mögen.

[Link zum Rezept: Bratapfelstrudel mit Verpoorten 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