

Orientalischer Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Sahne

Zutaten

für zwei Apfelstrudel à 6 Portionen:

für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Typ 405

1 Ei

125 ml lauwarmes Wasser

20 g zerlassene Butter

1 Prise Salz

Butter zum Bestreichen

für die Füllung:

1 kg Äpfel (geschält, entkernt und kleingeschnitten)

100 g kleingeschnittene Soft-Datteln

50 g gestiftete Mandeln

25 g gehackte Pistazien

50 g flüssiger Honig

5 g geriebene Orangenschale

1/2 Tl. gemahlene Mandeln

für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne:

200 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Sahnesteif

Außerdem:

1 Granatapfel

Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und das Salz zugeben. Lauwarmes Wasser, die zerlassene Butter und das Ei hinzufügen und schnell zu einem Teig verkneten. Teig solange kneten, bis er sich problemlos von der Schüssel löst (gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzufügen).

Den Teig halbieren, zu zwei Kugeln formen und mit Butter bestreichen.

Inzwischen in einem flachen Topf etwas Wasser erhitzen, ausgießen und den heißen Topf über die Teigkugeln stellen. Anschließend den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 200 ° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermischen.



[Link zum Rezept: Orientalischer Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Sahne](#)

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

Orientalischer Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Sahne

Eine Teigkugel auf einem sauberen, gut mit Mehl bestäubten Geschirrtuch ausrollen. Die Hälfte der Füllung darauf verteilen. Ränder links und rechts einschlagen, dabei die Größe des Backblechs beachten.

Mit Hilfe des Tuches den Teig zur Rolle formen und auf ein gut gefettetes Backblech legen.

Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren.

Beide Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und bei 200 ° ca. 40 Minuten backen.

Während des Backens zweimal mit zerlassener Butter bestreichen.

Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Den fertigen Apfelstrudel ein wenig auskühlen lassen. Den lauwarmen Apfelstrudel in Scheiben schneiden. Mit Puderzucker, frischen Granatapfelkernen und der leckeren VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Sahne servieren.

[Link zum Rezept: Orientalischer Apfelstrudel mit Verpoorten Original Eierlikör-Sahne](#)