

Bonner Apfelstrudel Rezept mit Eierlikör von Konditormeister Marcel Seeger

Zutaten

Strudelteig:

250 g Weizenmehl, Typ 550
20 ml Speiseöl
3 g Salz
80 ml Wasser, lauwarm
50 g Ei, das entspricht einem Ei der Größe M



Apfelfüllung mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

1.5 kg Frische Äpfel, besonders geeignet ist die Sorte Boskoop, da sie wenig Saft verliert
100 g Zucker
80 g Semmelbrösel
60 g Rosinen
40 g Walnüsse, gehackt
2 g Zimt, gemahlen
Inhalt einer halben Vanilleschote oder 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
100 g Butter, aufgelöst zum Bestreichen des Teigs

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce:

300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 ml Milch
120 g Eigelb
50 g Zucker
Prise Salz
Inhalt einer halben Vanilleschote oder 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Strudelteig:

Alle Zutaten gemeinsam in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken solange verkneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst und eine glatte und geschmeidige Konsistenz bekommt. Die Knetzeit beträgt ca. 8 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit der Maschine.

Tipp: Je nach Klebergehalt des verwendeten Mehles kann es nötig sein, die Wasserzugabe leicht zu erhöhen, um den Teig geschmeidig kneten zu können.

Nach dem Kneten den Teig aus der Maschine nehmen und zu einer Kugel formen. Diese Kugel auf eine leicht gemehlte Unterlage legen und die Oberfläche des Teiges dünn mit Speiseöl bestreichen. Dann den Teig mit einem Stück Frischhaltefolie abdecken und für 30 Min. ruhen lassen, so bildet er keine Haut.

Back-Tipp: Man kann den Teig auch von Hand kneten, dies erfordert aber Geduld und Zeit!

Während der Teig ruht, kann die Apfelfüllung vorbereitet werden.

[Link zum Rezept: Bonner Apfelstrudel Rezept mit Eierlikör von Konditormeister Marcel Seeger](#)

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

Bonner Apfelstrudel Rezept mit Eierlikör von Konditormeister Marcel Seeger

Apfelfüllung mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

Die frischen Äpfel schälen, entkernen, halbieren und dann in dünne Scheiben von ca. 4-5 mm Breite schneiden. Die Apfelscheiben in Zitronenwasser legen und mit diesem vermischen, damit die Äpfel nicht braun werden. Wenn alle Äpfel verarbeitet sind, das Zitronenwasser abschütten und die Apfelscheiben abtropfen lassen. Die Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit Zucker, Semmelbröseln, Rosinen, gehackten Walnüssen, Zimt und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gründlich vermischen. Die Schüssel dann mit Frischhaltefolie abdecken, damit die Apfelscheiben nicht zu braun werden.

Tipp: Wer mag, kann der Mischung den Inhalt einer halben Vanilleschote oder alternativ ein Päckchen Bourbon-Vanillezucker zugeben und diese gründlich mit den anderen Zutaten vermengen. Am besten eignen sich Boskoop-Äpfel mit ihrem säuerlichen Geschmack und ihrer guten Backfähigkeit, da diese beim Backen wenig Flüssigkeit verlieren.

Herstellung des Strudels:

Den entspannten Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz auf eine Größe von ca. 40 x 20 cm dünn und gleichmäßig ausrollen. Diesen Teig nun mittig auf ein größeres Küchentuch von ca. 80 x 50 cm legen. Es eignet sich ebenfalls ein Leinentuch als Unterlage, da dieses nicht fusselt. Auf jeden Fall sollte das Tuch größer als der ausgerollte Teig sein! Den Teig nun immer von der Mitte aus nach Außen mit den Händen dünn ausziehen, bis die Handtuchfläche bedeckt ist. Das Ausziehen des Teigs in mehreren Durchgängen ausführen, da der Teig bei zu schneller Bearbeitung leicht reißen kann. Das Ausziehen des Teigs erfordert ein wenig Geduld! Am Ende sollte der Teig so dünn sein, dass man durch ihn fast die Zeitung lesen kann.

Jetzt wird die VERPOORTEN-Apfelfüllung auf dem unteren Drittel des ausgerollten Teigs verteilt und die restlichen zwei Drittel werden dünn mit der aufgelösten Butter bestrichen. Danach wird der Teig in der Mitte mit einem Teig- oder Pizzaschneider getrennt, sodass zwei Hälften Apfelstrudelteig entstehen. Das hat den Vorteil, dass zwei schöne Strudel gebacken werden können. Ein großer Strudel ist größer als das Backblech und müsste sonst in U-Form oder in Schlangenlinien auf das Backblech gelegt werden, was außerdem von nur einer Person schwer zu bewerkstelligen ist. Die dicken Ränder an den Außenseiten bis auf einen halben Zentimeter wegschneiden. Die Füllung an den beiden Innenseiten in den Strudel schieben, sodass auch hier ein Rand von etwa einem halben Zentimeter entsteht.

Dann werden mit Hilfe des Handtuchs die beiden Strudel stramm aufgerollt. Ein Backblech wird mit Backpapier ausgelegt und die fertig aufgerollten Strudel werden nun darauf ausgelegt – die dünne Teigseite gehört nach oben. Im vorgeheizten Backofen werden die Apfelstrudel bei 190° C Ober- und Unterhitze nun für ca. 40 Min. goldbraun gebacken. Nach der Hälfte der Backzeit werden die Strudel noch einmal dünn mit der restlichen, gelösten Butter bestrichen. Nach dem Backen die VERPOORTEN-Apfelstrudel auskühlen lassen. Dann in die gewünschte Anzahl Portionen mit einem scharfen Messer schneiden.

Tipp: Die fertig gebackenen Apfelstrudel lassen sich auch sehr gut einfrieren und können bei Bedarf aufgetaut und im Backofen wieder erwärmt werden. So hat man immer einen leckeren Vorrat zur Hand, wenn plötzlich unerwartet Gäste kommen!

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce:

Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Salz und der frischen Vanille zu einer sehr cremigen Masse aufschlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Milch zusammen kurz aufkochen. Nun die heiße Milchmasse unter ständigem Rühren langsam in die Eigelbmasse geben und zu einer glatten Masse verrühren. Diese Mischung nun noch einmal unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce beginnt dicklich zu werden. Die Sauce darf auf keinen Fall kochen, da sie sonst ihre cremige Konsistenz verliert und fest wird! Die fertige VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce nun noch durch ein feines Küchensieb passieren, damit eine feine Sauce ohne Klümpchen entsteht.

Anrichten des VERPOORTEN-Apfelstrudels mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce:

Den abgekühlten Apfelstrudel in Portionen schneiden und mit etwas Puderzucker leicht besieben. Auf einen Teller setzen und noch warme VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce angießen. Ein himmlischer Genuss für schöne, gemütliche Herbsttage!

Dekorationstipps:

1. Wer mag, kann diesen Genuss noch mit einem Tupfen frischer Schlagsahne abrunden.
2. Der zum Besieben verwendete Puderzucker kann durch eine Mischung aus sehr feinem Kristallzucker und einer Prise Zimt ersetzt werden.

[Link zum Rezept: Bonner Apfelstrudel Rezept mit Eierlikör von Konditormeister Marcel Seeger](#)

Bonner Apfelstrudel Rezept mit Eierlikör von Konditormeister Marcel Seeger

[Link zum Rezept: Bonner Apfelstrudel Rezept mit Eierlikör von Konditormeister Marcel Seeger](#)

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