Apfelstrudel mit Eierlikör-Sauce

Warum nicht einmal einen Apfelstrudel mit Eierlikör-Sauce servieren? Das Rezept dazu gibt es hier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

Für den Teig

220 g	Mehl (glattes)
2 EL	Pflanzenöl
1 Stk.	Ei
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
80 ml	Wasser
1 Prise	Salz

Für die Fülle

1.5 kg	Äpfel
1 Schuss	Zitronensaft (zum Beträufeln)
2 EL	Butter (braune)
80 g	Semmelbrösel
80 g	Rohrzucker
80 g	Butter (zerlassene)
1 Handvoll	Walnüsse (geriebene)
1 Handvoll	Rosinen

Für die Soße

500 ml	Eierlikör
1 Becher	Schlagobers

2 Becher	Créme frâiche
1 TL	Vanillemark
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den Apfelstrudel mit Eierlikör-Sauce zuerst den Apfelstrudel-Teig zubereiten. Dazu Mehl mit Ei, warmem Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit Öl bestreichen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, hobeln und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 175-180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen.

3. Den Teig auf der Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Die braune Butter zerlassen und den Teig damit bestreichen. Auf einem etwa handbreiten Streifen Teig in der Mitte die Semmelbrösel verteilen und mit den Apfelstücken belegen.

4. Darüber die Zucker-Zimt-Mischung streuen und zuletzt die Nüsse und Rosinen darauf verteilen. Den Rand vom Teig wegschneiden und die Seitenteile vom Strudel übereinander schlagen.

5. Den zusammengerollten Strudel auf das Backblech legen und mit der zerlassenen Butter einpinseln. Im Ofen ca. 35 Minuten backen. Währenddessen die Eierlikör-Sauce zubereiten.

6. Dazu den Schlag mit dem Zucker kräftig verrühren, bis er beginnt steifer zu werden. Dann die Crème fraîche mit dem Vanillemark und Eierlikör verrühren und unter den Schlag heben.

7. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Anrichten, mit der Eierlikör-Sauce übergießen und sofort servieren.

Tipp

Den Apfelstrudel mit Eierlikör-Sauce vor dem Backen einschneiden, so dass sich der Teig auf der Oberfläche schön öffnet.