# 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.