

Grünes Apfel-Eierlikör-Sorbet mit Thymian-Crumbles

Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

Für das grüne Apfel-Eierlikör-Sorbet:

200 ml Wasser
250 g Zucker
375 g grüne Äpfel (z.B. Granny Smith)
2 TL Zitronensaft
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Thymian-Crumbles:

50 g Mehl
50 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 TL frische Thymian-Blättchen

Für die Eierlikör-Vanille-Sahne:

300 ml kalte, flüssige Sahne
2 Pkg Sahnesteif
1 Pkg Vanille-Zucker
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für die Dekoration:

4 dünne Scheiben eines grünen Apfels
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Grünes Apfel-Eierlikör-Sorbet:

Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Solange köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zuckersirup abkühlen lassen. Äpfel waschen und ungeschält in Stücke schneiden. Diese mit Zitronensaft, Zuckersirup und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör im Mixer fein pürieren. Sorbet in eine Metallschüssel geben und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Thymian-Crumbles:

Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Salz, Zitronenschale und die Thymian-Blättchen mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Crumbles zugedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Crumbles darauf verteilen. Dann auf der 2. Schiene von unten im Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.



[Link zum Rezept: Grünes Apfel-Eierlikör-Sorbet mit Thymian-Crumbles](#)

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

Grünes Apfel-Eierlikör-Sorbet mit Thymian-Crumbles

Eierlikör-Vanille-Sahne:

Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanille-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen.

Anrichten:

Das Apfel-Eierlikör-Sorbet auf 4 Dessert-Teller verteilen. Die dünnen Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln und je eine Scheibe oben in das Sorbet stecken. Thymian-Crumbles ebenfalls auf die Teller verteilen. Mit der Eierlikör-Vanille-Sahne Tupfen auf die Crumbles spritzen.

Leser-Tipp

Das kühle, erfrischende Apfel-Eierlikör-Sorbet passt sehr gut zu dem feinen Thymiengeschmack der knusprigen Crumbles, die warm oder kalt serviert werden können. Noch etwas Eierlikör-Sahne dazu und das Dessert ist perfekt.

[Link zum Rezept: Grünes Apfel-Eierlikör-Sorbet mit Thymian-Crumbles](#)

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