

# Bratapfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

Weihnachtszeit ist Bratapfelzeit. Und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist das Beste, was dem Apfel passieren kann! Bratapfel Rezept mit Eierlikör "Bratapfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör".



(für 6 Personen)

Bratapfel mit Marzipanfüllung:

80 ml Verpoorten Original Eierlikör  
mind. 6 Äpfel (z.B. Sorte: Braeburn)  
300 g Rohmarzipan  
30 g Rosinen  
30 g Mandelsplitter, geröstet  
30 ml Rum  
½ Vanilleschote  
Zitronenabrieb, Tonkabohnenabrieb, Zimt  
1 Prise Salz

Vanillesoße für Bratäpfel:

125 ml Verpoorten Original Eierlikör  
125 ml Milch  
250 ml Sahne  
80 g Zucker  
Eigelb von 5 Eiern  
½ Vanilleschote  
Zitronenabrieb  
1 Prise Salz

## Zubereitung

1. Einen Tag vor dem Backen die Rosinen in Rum einlegen und das Gefäß abdecken. Am nächsten Tag sollten die Rosinen den Rum aufgenommen haben und schön prall aufgegangen sein.
2. Für die Marzipanfüllung das Rohmarzipan mit dem Verpoorten Original Eierlikör schluckweise dressierfähig glattrühren (am besten in einer Küchenmaschine). Anschließend Rumrosinen, geröstete Mandelsplitter und die Gewürze einrühren.
3. Aus den gewaschenen Äpfeln mit Hilfe eines Apfelnussausstechers das Kerngehäuse entfernen und die vorbereitete Marzipanfüllung eindressieren. Die Äpfel an der Schale in regelmäßigen Abständen einschneiden, damit die Schale unter Hitzeeinwirkung nicht unkontrolliert aufplatzt. Die Äpfel dann auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.
4. Während die Äpfel im Ofenrohr garen, Milch, Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und die Gewürze in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eigelbe der 5 Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen zerschlagen und mit der aufgekochten Sahnemischung nach und nach verrühren, bis die gesamte Flüssigkeit mit dem Eigelb verrührt ist.

[Link zum Rezept: Bratapfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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

## Bratäpfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

TIPP: Sollte die Vanillesoße ein wenig zu flüssig sein, diese auf einem heißen Wasserbad bis ca. 80°C unter ständigem Rühren binden. (Bitte nicht mehr aufkochen, sonst gerinnt die Masse!) Die gebundene Vanillesauce danach durch ein feines Sieb passieren.

5. Jetzt nur noch auf einer Platte die Verpoorten-Bratäpfel mit der Vanillesauce anrichten und servieren.

Bratäpfel sind das kulinarische Sinnbild von Winterzauber und Weihnachtsromantik. Wenn's draußen klirrt und schneit, schmeckt's drinnen mit den VERPOORTEN-Bratäpfeln süß, warm und lecker. Ein traditionelles Gericht zur Advents- und Weihnachtszeit. Winterzauber pur. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - das Beste, was dem Apfel passieren kann!

Bon Appetit wünscht das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam

[Link zum Rezept: Bratäpfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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