

# Parfait vom Bratapfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsoße

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für 6 Portionen:

Für das Parfait:

6 Äpfel, säuerliche ca. 800 g  
20 g Marzipan -Rohmasse  
30 g Mandeln, gemahlen  
1/2 TL Zimt, gemahlen  
2 EL Amaretto  
50 ml Apfelsaft  
1/2 Vanilleschote  
3 Eier, davon das Eigelb  
150 g Zucker  
2 EL Calvados  
400 g Schlagsahne  
4 EL Mandeln, in Blättchen

Für die Soße:

400 ml süße Sahne  
2 Pkg Sahne-steif  
2 Beutel Vanillezucker  
4-5 kl. Gläser VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (Likörgläser)

Zusätzlich:

Pudermilch  
Apfelscheiben  
Mandeln / Mandelblättchen (geröstet)  
Minzblättchen ( falls zur Hand-> Optik! )

## Zubereitung

Der Vortag:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen, würfeln.in eine Auflaufform geben. Marzipan würfeln zusammen mit Mandeln, Zimt, Mandellikör und Saft über die Äpfel gießen. Im Ofen ca. 20 min garen. Äpfel etwas abkühlen lassen. Grob pürieren, so dass sie noch kleine Stückchen drin bleiben. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark mit Messerrücken herauskratzen. Eigelbe, Zucker und Vanillemark dickschaumig rühren. Apfelpüree und Calvados unterrühren.Sahne steif schlagen, unterheben. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kastenkuchenform mit Frischhaltefolie auslegen. Mandeln hineinstreuen, Creme einfüllen. Über Nacht gefrieren lassen ( min. 4 Std.).



[Link zum Rezept: Parfait vom Bratapfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsoße](#)

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

# Parfait vom Bratapfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsoße

Am nächsten Tag:

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsoße: Die Sahne kurz schlagen. Sahnesteif und Vanillezucker zugeben und halbsteif schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermischen. Die Soße bis zum Servieren kühl stellen.

Vor dem Servieren:

Parfait kurz vor dem servieren aus dem Gefrierfach holen etwas bei Zimmertemperatur antauen lassen (5-10min. ). Danach Folie vom Parfait entfernen und in beliebig große Stücke schneiden.

Eierlikörsoße auf dem Dessertellerboden verteilen das Bratapfel-Parfait darauf legen und mit Puderzucker leicht besieben; nach Wunsch mit einer frischen Apfelscheibe und Mandelblättchen verzieren.

## Leser-Tipp

Schmeckt auch lecker ohne Marzipan, wer mag kann auch etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder auch Honig mit ins Bratapfel-Parfait geben,... verleiht eine zusätzlich tolle Note!

[Link zum Rezept: Parfait vom Bratapfel mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsoße](#)

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)